FQV137U
FQV137ST
FQV137UST
FQV313T003

Kalusteisiin asennettava yhdistelmähöyryuuni

käyttöopas

ajattele mahdollisuuksia

Kiitos, että ostit tämän Samsung-tuotteen.
Jos haluat lisää palveluita, rekisteröi tuotteesi osoitteessa:

www.samsung.com/global/register

SAMSUNG

oppaan käyttö

Kiitos, että olet hankkinut SAMSUNG-höyryuunin.
Käyttöoppaassa on tärkeitä turvallisuusohjeita ja höyryuunin käyttöön ja huoltoon liittyviä ohjeita.
Ennen kuin käytät uunia, lue tämä opas ja säilytä se tulevaa tarvetta varten.
Oppaan etukannen sisäosasta löytyy kätevä pikaopas, jossa kuvataan laitteen perustoiminnot ruoanvalmistuksessa.

TURVALLISUUSOHJEET

- Ennen kuin käytät laitetta, lue tämä käyttöopas huolellisesti ja pidä se tallessa laitteen lähellä tulevaa tarvetta varten.
- Käytä tätä laitetta ainoastaan siihen tarkoitukseen, johon se on suunniteltu ja noudata tässä käyttöoppaassa annettuja ohjeita. Tämä laite ei ole tarkoitettu fyysisesti tai psyykkisesti rajoittuneiden eikä kokemattomien henkilöiden (mukaan lukien lapset) käytettäväksi, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ole läsnä tai opastanut heitä käyttämään laitetta oikein. Tämän oppaan varoitukset ja turvallisuusohjeet eivät kata kaikkia mahdollisia olosuhteita ja tilanteita. On omalla vastuullasi käyttää tervettä järkeä ja toimia varovasti ja huolellisesti, kun asennat, ylläpidät ja käytät tätä laitetta.
- Koska seuraavat käyttöohjeet koskevat useita eri malleja, oman mikroaaltouunisi ominaisuudet saattavat poiketa ohjeessa kuvatuista ja jotkin varoitusmerkit eivät välttämättä koske käyttämääsi laitetta. Jos sinulla on jotakin kysyttävää, ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen tai etsi ohjeita ja muita tietoja osoitteesta www.samsung.com.

Tärkeitä turvallisuusmerkintöjä ja varotoimenpiteitä

Tässä käyttöoppaassa käytetään seuraavia merkkejä:

⚠ VAROITUS	Vaarat tai vaaralliset toimenpiteet, jotka voivat johtaa **vakaviin henkilövahinkoihin tai kuolemaan**.
⚠ VAARA	Vaarat tai vaaralliset toimenpiteet, jotka voivat johtaa **pieniin henkilö- tai omaisuusvahinkoihin**.
VAARA	Noudata mikroaaltouunia käyttäessäsi näitä turvallisuuteen liittyviä perusohjeita, jotta voisit välttyä tulipaloilta, räjähdyksiltä, sähköiskuilta tai henkilövahingoilta.

	ÄLÄ toimi näin.
	ÄLÄ pura.
	ÄLÄ koske.
	Noudata ohjeita tarkasti.
	Irrota virtajohto pistorasiasta.
	Varmista, että laite on maadoitettu, jotta et saisi sähköiskua.
	Soita huoltoliikkeeseen ja pyydä sieltä apua.
	Huom.
	Tärkeää.

⚠ Tärkeitä, asennukseen liittyviä varoituksia

Laitteen saa asentaa ainoastaan pätevä, valmistajan kouluttama mikroaaltouunien asentaja. Katso osiota "Höyryuunin sijoitus".

Kytke virtajohto sille soveltuvaan pistorasiaan ja käytä pistorasiaa ainoastaan tälle laitteelle. Kytke virtajohto pistorasiaan tiukasti. Älä käytä jatkojohtoa.

- Jos tätä ohjetta ei noudateta ja jos annat laitteen jakaa pistorasian käyttämällä jatkopistorasiaa tai jatkojohtoa, seurauksena saattaa olla sähköisku tai tulipalo.
- Älä käytä muuntajaa. Seurauksena saattaa olla sähköisku tai tulipalo.

Laitteen saa asentaa ainoastaan pätevä asentaja tai huoltoliike.

- Jos tätä ohjetta ei noudateta, seurauksena saattaa olla sähköisku, tulipalo, räjähdys, ongelmia laitteen toiminnassa tai henkilövahinko.

Mikroaaltouuni on tarkoitettu käytettäväksi ainoastaan keittiön työpöydällä tai työtasolla eikä sitä saa asettaa kaapistoon.

Älä asenna tätä laitetta lämmittimien tai herkästi syttyvien aineiden läheisyyteen.
Älä asenna tätä laitetta kosteaan, rasvaiseen tai pölyiseen paikkaan tai sellaiseen paikkaan, jossa laite altistuu suoralle auringonvalolle tai vedelle (esim. sadepisaroille).
Älä asenna tätä laitetta sellaiseen paikkaan, jossa saattaa esiintyä kaasuvuotoja.

- Seurauksena saattaa olla sähköisku tai tulipalo.

Laitetta ei ole tarkoitettu asennettavaksi ajoneuvoihin, asuntovaunuihin tai muihin näiden kaltaisiin kulkuneuvoihin.

Tämä laite tulee maadoittaa asianmukaisesti.
Älä maadoita laitetta kaasuputkeen, muoviseen vesiputkeen tai puhelinlinjaan.

- Seurauksena saattaa olla sähköisku, tulipalo, räjähdys tai ongelmia laitteen toiminnassa.
- Älä milloinkaan kytke laitetta sellaiseen pistorasiaan, jota ei ole maadoitettu oikein ja varmista aina yhteensopivuus paikallisten ja kansallisten koodien kanssa.

⚠ Asennukseen liittyviä vaaroja

Laite tulee asentaa siten, että virtajohdon voi kytkeä helposti irti pistorasiasta.

- Jos tätä ohjetta ei noudateta, seurauksena saattaa olla sähkövuodosta johtuva sähköisku tai tulipalo.

Asenna laite sellaiselle tasaiselle ja kovalle alustalle, joka kestää laitteen painon.

- Jos tätä ohjetta ei noudateta, laitteessa saattaa esiintyä outoa värinää, ääniä tai käyttöongelmia.

Asenna laite niin, että sen ja seinän väliin jää riittävästi tilaa.

- Jos tätä ohjetta ei noudateta, seurauksena saattaa olla ylikuumenemisesta johtuva tulipalo.

Jätä uunin yläosan päälle riittävästi tyhjää tilaa.

⚠ Tärkeitä, sähköön liittyviä varoituksia

Poista virtaliitännöistä ja kytkentäkohdista säännöllisesti, kuivaa liinaa käyttäen kaikki niihin kuulumattomat aineet, esimerkiksi pöly ja vesi.

- Irrota virtajohto pistorasiasta ja puhdista se kuivalla liinalla.
- Jos tätä ohjetta ei noudateta, seurauksena saattaa olla sähköisku tai tulipalo.

Kytke virtajohto pistorasiaan oikeassa asennossa siten, että johto osoittaa lattiaa kohti.

- Jos kytket virtajohdon pistorasiaan siten, että johto osoittaa päinvastaiseen suuntaan, johdon sisällä olevat johtimet saattavat vaurioitua ja seurauksena voi olla sähköisku tai tulipalo.

Kytke virtajohto pistorasiaan tiukasti. Älä käytä vaurioitunutta virtajohtoa tai pistoketta tai löysää pistorasiaa.

- Seurauksena saattaa olla sähköisku tai tulipalo.

Älä vedä virtajohtoa äläkä taivuta sitä liikaa.
Älä väännä tai solmi virtajohtoa.
Älä ripusta johtoa minkään metalliesineen päälle äläkä aseta johdon päälle painavia esineitä tai pidä johtoa esineiden välissä. Älä myöskään työnnä johtoa laitteen takana olevaan tilaan.

- Seurauksena saattaa olla sähköisku tai tulipalo.

Kun irrotat virtajohdon pistorasiasta, älä vedä suoraan johdosta.

- Irrota johto pistorasiasta vetämällä pistokkeesta.
- Jos tätä ohjetta ei noudateta, seurauksena saattaa olla sähköisku tai tulipalo.

Jos laite tai johto vaurioituu, ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen.

⚠ Sähköön liittyviä vaaroja

Irrota pistoke pistorasiasta ukkosmyrskyjen aikana tai jos laitetta ei käytetä pitkään aikaan.

- Jos tätä ohjetta ei noudateta, seurauksena saattaa olla sähköisku tai tulipalo.

⚠ Tärkeitä, käyttöön liittyviä varoituksia

Kaasuvuodon (esimerkiksi propaani, nestekaasu tms.) sattuessa tuuleta tilat välittömästi äläkä koske pistokkeeseen. Älä koske laitteeseen äläkä virtajohtoon.

- Älä käytä tuuletinta.
- Kipinä voi aiheuttaa räjähdyksen tai tulipalon.

Varmista, ettei laitteen luukku, lämmitin tai mikään muu osa osu vartaloosi ruoanvalmistuksen aikana tai heti sen jälkeen.

- Jos tätä ohjetta ei noudateta, seurauksena saattaa olla palovamma.

Laite kuumenee käytön aikana. Uunin sisällä oleviin vastuksiin ei pidä koskea.

Jos siirrät vastuksia, käytä tähän tarkoitukseen sopivia välineitä ja laitteen mukana tulevia suojakäsineitä. Varmista myös, että lämpötila on laskenut riittävästi laitteen käytön jälkeen (odota vähintään 10 minuuttia grilliä tai yhdistelmätilaa käytettyäsi).

Käytä AINA grillikintaita, kun otat ruokaa uunista, jotta et saisi palovammoja.

Seiso käsivarren etäisyydellä uunista sen luukkua avatessa.
Syy: Uunista tuleva kuuma ilma tai höyry saattaa polttaa ihoa.

Jos laitteen virtajohto on vahingoittunut, valmistajan, sen valtuuttaman huoltoliikkeen tai pätevän ammattilaisen tulee vaihtaa johto, jotta vaaratilanteilta voitaisiin välttyä.

Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.

VAROITUS: Palovammojen välttämiseksi tuttipullot ja vauvanruokapurkit on ravistettava tai niiden sisältöä on hämmennettävä ja niiden lämpötila on tarkastettava ennen käyttöä.

VAROITUS: Anna lapsen käyttää uunia ilman valvontaa ainoastaan silloin, jos hänelle on annettu riittävät ohjeet ja jos lapsi pystyy käyttämään uunia turvallisesti ja ymmärtää sen väärään käyttöön liittyvät vaarat.

VAROITUS: Jos laitetta käytetään yhdistelmätilassa, lapset saavat käyttää uunia vain aikuisten valvonnassa uunin korkean lämpötilan vuoksi.

Tämä laite ei ole tarkoitettu fyysisesti tai psyykkisesti rajoittuneiden eikä kokemattomien henkilöiden (mukaan lukien lapset) käytettäväksi ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ole läsnä tai opastanut heitä käyttämään laitetta oikein.

VAROITUS: Osat saattavat kuumeta käytön aikana. Palovammojen välttämiseksi pienet lapset on pidettävä turvallisella etäisyydellä uunista.

VAROITUS: Sammuta laite, ennen kuin vaihdat sen lampun, jotta et saisi sähköiskua.

Älä koske pistokkeeseen, kun kätesi ovat kosteat.

- Seurauksena saattaa olla sähköisku.

Älä sammuta laitetta irrottamalla virtajohtoa silloin, kun laite on toiminnassa.

- Pistokkeen kytkeminen takaisin pistorasiaan saattaa aiheuttaa kipinän ja sähköiskun tai tulipalon.

Pidä kaikki pakkaustarvikkeet täysin poissa lasten ulottuvilta, sillä ne voivat olla vaarallisia lapsille.

- Jos lapsi laittaa pussin päähänsä, hän saattaa tukehtua.

Tämä laite ei ole tarkoitettu fyysisesti tai psyykkisesti rajoittuneiden eikä kokemattomien henkilöiden (mukaan lukien lapset) käytettäväksi, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ole läsnä tai opastanut heitä käyttämään laitetta oikein.

- Jos tätä ohjetta ei noudateta, seurauksena saattaa olla sähköisku, palovamma tai jokin muu vaurio.

Älä milloinkaan käytä tätä laitetta mihinkään muuhun tarkoitukseen kuin ruoanlaittoon.

- Jos tätä ohjetta ei noudateta, seurauksena saattaa olla tulipalo.

Avaa sinetöidyt pakkaukset (tutti- tai maitopullot jne.) ja tee ennen ruoanlaittoa veitsellä reikä sellaisiin ruoka-aineisiin, joissa on kuori (kananmunat, pähkinät jne.).

- Jos tätä ohjetta ei noudateta, ruoka-aineen kuori saattaa puhjeta ja aiheuttaa palovamman tai muun vaurion.

Älä koske laitteen sisäpuolelle heti ruoanlaiton jälkeen, sillä laitteen sisäosat ovat kuumat, kun laitetta on lämmitetty pitkään tai käytetty ruoan lämmittämiseen.

- Jos tätä ohjetta ei noudateta, seurauksena saattaa olla palovamma.

Älä milloinkaan lämmitä muovisia tai paperisia pakkauksia äläkä käytä niitä uunin kanssa.

- Jos tätä ohjetta ei noudateta, seurauksena saattaa olla tulipalo.

Varmista, ettei uunissa valmistamasi ruoka osu laitteen lämmittimeen.

- Seurauksena saattaa olla tulipalo.

Älä ylikuumenna ruokaa.

- Seurauksena saattaa olla tulipalo.

Älä lämmitä paperiin, lehteen tai sanomalehteen käärittyä ruokaa.

- Seurauksena saattaa olla tulipalo.

Älä käytä tulenarkoja suihkeita tai esineitä äläkä säilytä niitä uunin läheisyydessä.

- Seurauksena saattaa olla tulipalo tai räjähdys.

Älä avaa luukkua, jos uunin ruoanvalmistustilassa oleva ruoka palaa.

- Jos avaat luukun, sisätiloihin pääsee happea ja seurauksena saattaa olla tulipalo.

Älä laita sormiasi, vieraita aineita tai sellaisia metalliesineitä kuin pinnit ja neulat laitteen tulo- ja poistoliitäntöihin, vesisäiliön tulo- ja poistoliitäntöihin tai aukkoihin. Jos johonkin näistä aukoista pääsee niihin kuulumattomia aineita, irrota pistoke pistorasiasta ja ota yhteyttä laitteen toimittajaan tai lähimpään huoltoliikkeeseen.

- Jos tätä ohjetta ei noudateta, seurauksena saattaa olla sähköisku tai henkilövahinko.

ÄLÄ KOSKAAN täytä astiaa aivan täyteen ja valitse sellainen astia, jonka suu on sen pohjaa leveämpi, jotta neste ei pääse kiehumaan yli. Kapeakaulaiset pullot saattavat myös räjähtää ylikuumetessaan.

ÄLÄ KOSKAAN lämmitä tuttipulloa tutin kanssa, koska pullo voi ylikuumetessaan räjähtää.

ÄLÄ kosketa lämpövastuksia tai uunin sisäseinämiä, ennen kuin uuni on jäähtynyt.

Älä kasta virtajohtoa veteen tai kytke sitä märkänä ja pidä se myös kaukana kuumista pinnoista.

Älä käytä laitetta, jos sen virtajohto tai pistoke on vahingoittunut.

VAROITUS: Jos luukku tai sen tiivisteet ovat vaurioituneet, uunia ei saa käyttää, ennen kuin ammattihenkilö on korjannut sen.

VAROITUS: Nesteitä ja muita ruokia ei tule lämmittää suljetuissa säilytysastioissa, sillä ne saattavat räjähtää.

Jos laite altistuu jollekin nesteelle, sammuta virta välittömästi ja ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen.

- Jos tätä ohjetta ei noudateta, seurauksena saattaa olla sähköisku tai tulipalo.

Jos laitteesta tulee outoa ääntä, palaneen hajua tai savua, irrota virtajohto välittömästi ja ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen.

- Jos tätä ohjetta ei noudateta, seurauksena saattaa olla sähköisku tai tulipalo.

Älä yritä itse korjata, purkaa tai muokata laitetta millään tavalla.

- Koska laite käyttää suurjännitettä, tästä voi olla seurauksena sähköisku tai tulipalo.
- Saatat altistua sähkömagneettisille aalloille.
- Jos laitetta täytyy korjata, ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen.

Jos laitteen sisälle on päässyt jotakin sinne kuulumatonta ainetta, esimerkiksi vettä, irrota virtajohto pistorasiasta ja ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen.

- Jos tätä ohjetta ei noudateta, seurauksena saattaa olla sähköisku tai tulipalo.

Jos huomaat savua, katkaise laitteesta virta tai irrota virtajohto pistorasiasta ja pidä uunin luukku suljettuna mahdollisten liekkien tukahduttamiseksi.

⚠ Käyttöön liittyviä vaaroja

Pidä uunia silmällä kun lämmität ruokaa muovi- tai paperiastiassa siltä varalta, että astia syttyy palamaan.

Pienet ruoka-annokset vaativat lyhyemmän valmistus- tai lämmitysajan.
Normaaliaikoja käytettäessä ne voivat kuumeta liikaa tai palaa.

Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.

Ole varovainen, sillä ruoka ja juomat saattavat olla hyvin kuumia niiden lämmittämisen jälkeen.

- Varmista, että ruoka on jäähtynyt riittävästi, erityisesti silloin, jos syötät lasta.

Ole varovainen, kun lämmität vettä, juomia tai muita nesteitä.

- Hämmennä sekä valmistuksen aikana että sen jälkeen.
- Vältä liukaspintaisten ja kapeakaulaisten astioiden käyttöä.
- Odota vähintään 30 sekuntia lämmityksen jälkeen, ennen kuin poistat astian.
- Jos tätä ohjetta ei noudateta, astian sisältö saattaa vuotaa yli ja aiheuttaa palovammoja.

Älä ota ruokaa tai astioita käsiisi ruoanvalmistuksen aikana tai välittömästi sen jälkeen.

- Käytä grillikintaita, sillä ruoka ja astiat voivat olla kuumia ja saatat polttaa kätesi.
- Jos vedät keraamisen astian tai monikäyttöisen uunipannun ulos, ruokaa saattaa läikkyä astian yli ja tästä voi aiheutua palovammoja.

Jos laitteen pinta on vaurioitunut, sammuta laite virtakytkimestä.

- Jos tätä ohjetta ei noudateta, seurauksena saattaa olla sähköisku.

Varo naarmuttamasta uunin luukun lasia terävillä esineillä.

- Lasi saattaa vaurioitua tai mennä rikki.

Älä seiso laitteen päällä tai laita sen päälle mitään (esimerkiksi pyykkiä, pannumyssyjä, palavia kynttilöitä tai savukkeita, astioita, kemikaaleja, metalliesineitä jne.).

- Kankaat saattavat tarttua luukkuun.
- Seurauksena saattaa olla sähköisku, tulipalo, henkilövahinko tai ongelmia laitteen toiminnassa.

Älä käytä laitetta, kun kätesi ovat kosteat.

- Seurauksena saattaa olla sähköisku.

Älä ruiskuta laitteen pinnalle mitään tulenarkoja aineita, esimerkiksi hyönteismyrkkyä.

- Paitsi että tällaiset aineet ovat haitallisia ihmisille, ne voivat myös aiheuttaa sähköiskun, tulipalon tai ongelmia laitteen toiminnassa.

Älä altista laitteen luukkua tai sisätiloja kovalle paineelle tai iskuille.

- Laite saattaa vaurioitua tai sähkövuoto voi aiheuttaa henkilövahinkoja.
- Laite saattaa tippua ja aiheuttaa henkilövahinkoja, jos sen luukkuun nojataan.
- Jos luukku vaurioituu, älä käytä laitetta, vaan ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen.

Älä pidä tuotetta minkään herkästi särkyvän esineen, esimerkiksi lasiesineen tai astianpesualtaan päällä.

- Lasi tai astianpesuallas saattaa vaurioitua.

Käytä laitetta vasta sen jälkeen, kun olet sulkenut luukun.

- Jos käytät laitetta silloin, kun sen sisällä on jotakin sinne kuulumatonta ainetta, esimerkiksi ruoantähteitä, laitteessa voi esiintyä toimintaongelmia.

Kun olet ottanut ruoan ulos uunista, poista sen mahdollinen suojakuori varoen.

- Jos ruoka on kuumaa, siitä saattaa tulla erittäin kuumaa höyryä, kun poistat suojakuoren, ja saatat saada palovamman.

Älä irrota laitteen virtajohtoa vetämällä johdosta, vaan ota kunnon ote pistokkeesta ja vedä se suoraan pois pistorasiasta.

- Jos virtajohto vaurioituu, seurauksena voi olla oikosulku, tulipalo ja/tai sähköisku.

Älä laita kasvojasi tai vartaloasi liian lähelle laitetta ruoanvalmistuksen aikana tai silloin, kun avaat uunin luukkua ruoanvalmistuksen jälkeen.

- Huolehdi, että lapset eivät pääse laitteen lähelle.
- Jos tätä ohjetta ei noudateta, kuumuus voi aiheuttaa palovammoja.

Älä aseta ruokaa tai raskaita esineitä luukun päälle, kun avaat sen.

- Ruoka tai esine voi tipahtaa ja aiheuttaa palovamman tai henkilövahingon.

Älä yritä jäähdyttää uunin luukkua, sen sisäosia tai siinä käytettyjä astioita nopeasti kaatamalla niiden päälle kylmää vettä ruoanvalmistuksen aikana tai heti sen jälkeen.

- Laite saattaa vaurioitua. Höyry tai roiskuva vesi saattaa aiheuttaa palovamman tai henkilövahingon.

Älä käytä laitetta, jos vesisäiliö on vaurioitunut.

- Jos säiliö on murtunut tai rikki, älä käytä sitä, vaan ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen.
- Jos tätä ohjetta ei noudateta, seurauksena saattaa olla henkilövahinko.

Näitä laitteita ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kanssa.

⚠ Tärkeitä, puhdistamiseen liittyviä varoituksia

Älä puhdista laitetta suihkuttamalla siihen vettä.
Älä käytä bentseeniä, ohennusaineita tai alkoholia laitteen puhdistamiseen.

- Laitteen väri saattaa muuttua tai laite voi vaurioitua tai aiheuttaa sähköiskun tai tulipalon.

Irrota laitteen virtajohto pistorasiasta ennen puhdistamista tai huoltoa ja poista myös ruoantähteet luukusta ja ruoanvalmistustilasta.

- Jos tätä ohjetta ei noudateta, seurauksena saattaa olla sähköisku tai tulipalo.

Älä puhdista uunin luukun lasia hankaavilla aineilla tai terävillä metallilastoilla, sillä ne voivat naarmuttaa lasipintaa, mikä puolestaan voi johtaa lasin rikkoontumiseen.

Turvallisuussyistä laitetta ei pidä koskaan puhdistaa höyrysuihkulla tai painepesurilla.

Laitteen pinnat voivat kuumentua puhdistuksen aikana, joten lapset tulee pitää poissa laitteen luota.

Irtoava lika tulee poistaa uunista puhdistuksen ajaksi, samoin kuin kaikki tarpeettomat astiat.

⚠ Puhdistamiseen liittyviä vaaroja

Uuni on puhdistettava säännöllisesti ja ruoantähteet on poistettava.

Jos uunia ei pidetä puhtaana, sen pinta saattaa vaurioitua ja tämä saattaa lyhentää laitteen käyttöikää ja aiheuttaa vaaratilanteita.

Varo satuttamasta itseäsi, kun puhdistat laitetta (sisältä ja ulkoa).

- Saatat satuttaa itsesi laitteen teräviin reunoihin.

Älä puhdista laitetta höyrypesurilla.

- Tämä voi syövyttää laitteen pintaa.

sisältö

UUNIN OMINAISUUDET 10

10 Uuni
11 Kytkimet
12 Varusteet

ALKUVALMISTELUT 13

13 Kellonajan asetus
14 Vesisäiliön täyttäminen
15 Veden kovuuden asettaminen
16 Oletusasetukset

UUNIN KÄYTTÖ 17

17 Toiminnon valinta
19 Höyrytilan käyttö
23 Yhdistelmähöyrytilan käyttö
26 Virvoitus-/uudelleenlämmitystilan käyttö
28 Kiertoilmatilatilan käyttö
30 Grillitilan käyttö
32 Ajastustoiminto
33 Automaattisen ruoanlaittotilan käyttö
34 Automaattisten valmistustoimintojen käyttö
38 Sulatustilan käyttö
40 Lämpimänäpitotilan käyttö
41 Muistitilan käyttö
43 Koekeittiössä testatut ruuat

KALKINPOISTO JA PUHDISTUS 44

44 Kalkinpoisto
46 Höyrypuhdistustoiminnon käyttäminen
47 Puhdistus
49 Äänimerkin mykistäminen / lämpötilan tarkistaminen
49 Uunin lämpötilan näyttö
50 Lapsilukko
51 Puhdistus ja huolto
52 Lampun vaihto

VIRHEKOODIT 53

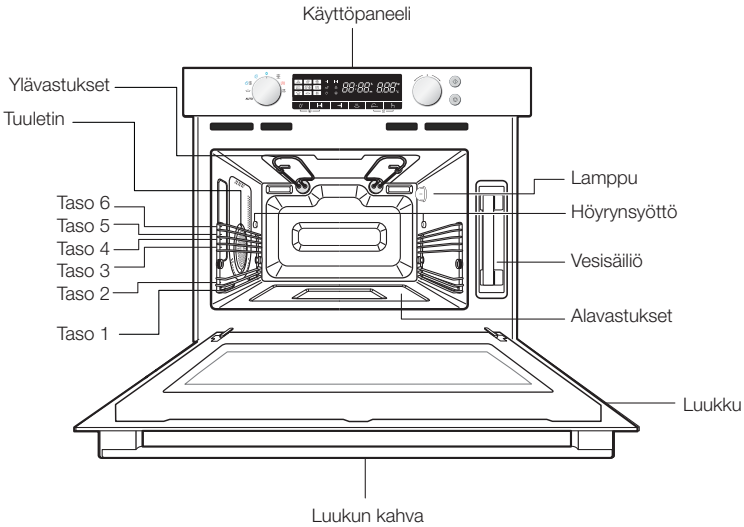
53 Virhekoodit

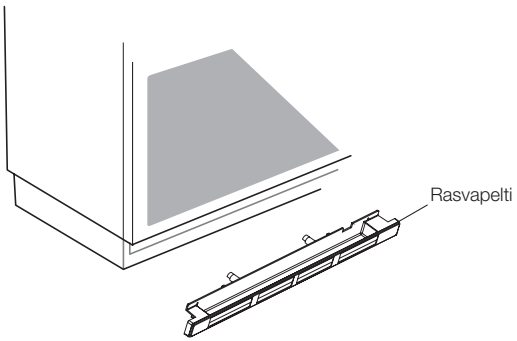
TEKNISET TIEDOT 54

54 Tekniset tiedot

uunin ominaisuudet

UUNI

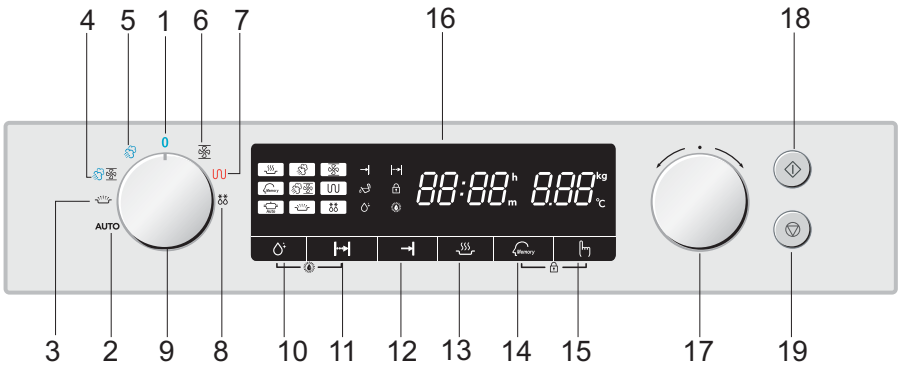




Huom.

- Uunitasot on numeroitu alhaalta ylöspäin.
- Tasoja 4, 5 ja 6 käytetään lähinnä grillaustoimintoon.
- Tasoa 1 käytetään lähinnä leipomiseen ja paistamiseen.
- Tarkista ruoallesi sopiva uunitaso tämän oppaan ruoanvalmistusohjeista.

KYTKIMET



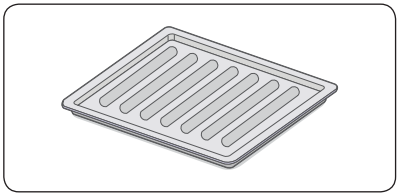
1. SAMMUTA
2. AUTOMAATTIOHJELMAT
3. UUDELLEENLÄMMITYSTILA
4. YHDISTELMÄHÖYRYTILA
5. HÖYRYTILA
6. KIERTOILMATILA
7. GRILLAUSTILA
8. SULATUSTILA
9. TOIMINTOVALITSIN
10. HÖYRYPUHDISTUSTILA
11. AJASTIN
12. ALOITUSAIKA
13. LÄMPIMÄNÄPITOTILA
14. MUISTI
15. VALINTA
16. NÄYTTÖ
17. VALINTANUPPI
18. KÄYNNISTÄ
19. PYSÄYTÄ/PERU

10+11. KALKINPOISTO

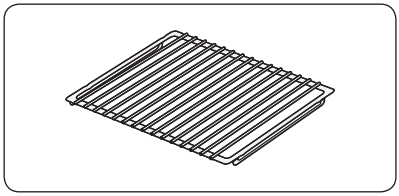
14+15. LAPSILUKKO

VARUSTEET

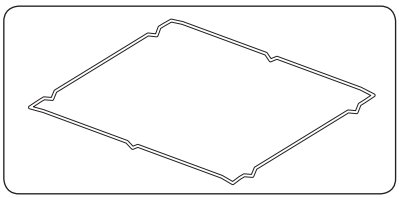
Höyryuunin mukana toimitetaan oheiset lisävarusteet:



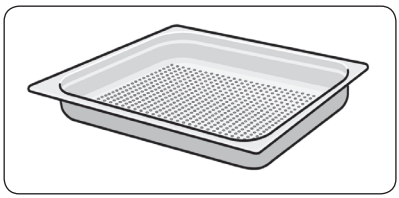
1 Yleisuunipelti



2 Uuniritilä



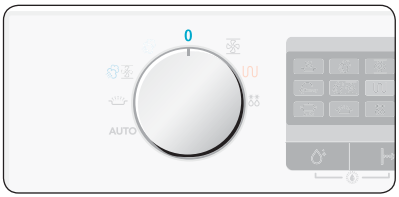
3 Höyryritilä (Käytä aina höyrytysastian kanssa).



4 Reiällinen höyrytysastia, 40 mm syvä, GN 2/3 (käytetään höyrytilassa ja aina höyryritilän kanssa).

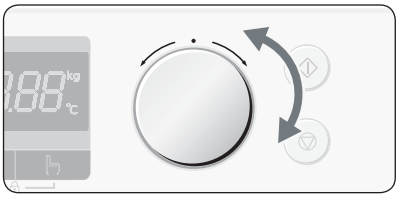
KELLONAJAN ASETUS

Kun laite kytketään ensimmäistä kertaa päälle, näytön valot syttyvät. (esimerkiksi 15:15)
Kun kytket laitteen päälle ensimmäistä kertaa, käytä laitetta vasta kellonajan asettamisen jälkeen.



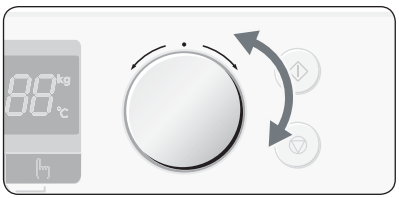
1 Käännä **TOIMINTOVALITSIN** asentoon "**SAMMUTA**".

2 Paina **VALINTA**-painiketta. Näytöllä vilkkuu "12".



3 Aseta tunti kääntämällä **VALINTANUPPIA**.

4 Paina **VALINTA**-painiketta uudelleen. Näytöllä vilkkuu "00".



5 Aseta minuutit kääntämällä **VALINTANUPPIA**.

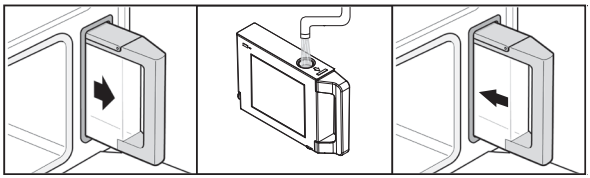
6 Paina **VALINTA**-painiketta uudelleen. Kello asettuu oikeaan aikaan 5 sekunnin kuluessa.

VESISÄILIÖN TÄYTTÄMINEN

Kun avaat ruoanvalmistustilan luukun, näet vesisäiliön oikealla. Käytä säiliön täyttämiseen vain raikasta vesijohtovettä tai hiilihapotonta pullovettä. Jos alueesi vesi on kovaa, suosittelemme, että käytät pehmennettyä vettä (katso myös "Veden kovuus").

Varoitus

Älä käytä vesisäiliössä tislattua vettä tai muita nesteitä.



Täytä vesisäiliö aina ennen laitteen käyttöä

Nosta vesisäiliö lukitusmekanismista ja vedä säiliö ulos laitteesta. Täytä vesisäiliö kylmällä vedellä ylärajamerkkiin asti. Sulje kansi niin, että se loksahtaa paikoilleen. Työnnä vesisäiliö takaisin niin, että se loksahtaa paikoilleen.

Tyhjennä vesisäiliö aina laitteen käytön jälkeen

Vedä vesisäiliö ulos laitteesta hitaasti. Jos vedät liian nopeasti, vesi saattaa läikkyä. Pidä vesisäiliötä vaakasuorassa niin, ettei sen sisälle mahdollisesti jäänyt vesi pääse tippumaan venttiilin istukasta.
Tyhjennä säiliö.
Kuivaa vesisäiliö huolellisesti laitteessa ja sulje kansi tiiviisti.

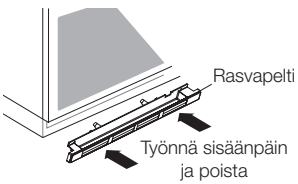
"Täytä vesisäiliö" -näyttö

Jos vesisäiliö on tyhjä, kuulet äänimerkin.
Näytölle ilmestyy merkki . Käynnissä oleva toiminto keskeytetään.

1. Avaa ruoanvalmistustilan luukku varovasti. Laitteesta tulee höyryä.
2. Ota vesisäiliö irti, täytä se ylärajamerkkiin asti ja aseta se takaisin paikoilleen.
3. Paina **KÄYNNISTÄ**-painiketta.

Rasvapellin poistaminen

Tyhjennä rasvapelti säännöllisin väliajoin. Työnnä rasvapeltiä sisäänpäin niin pitkälle, että kuulet napsahduksen ja poista pelti lukitusasennosta.



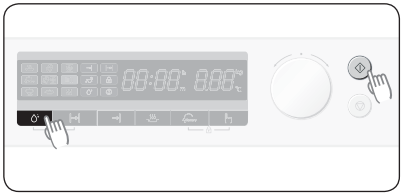
VEDEN KOVUUDEN ASETTAMINEN

Laitteesta täytyy poistaa kalkki säännöllisin väliajoin. Tämä on ainoa tapa välttyä vaurioilta.
Laitteessa on järjestelmä, joka ilmaisee näytöllä, kun kalkki täytyy poistaa. Veden kovuuden vakioasetuksena on 4. Muuta arvoa, jos käyttämäsi vesi on pehmeämpää.

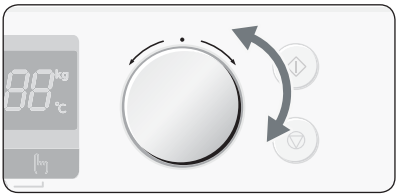
Veden kovuuden tarkistaminen

Saat paikalliselta vesilaitokselta tiedot alueesi veden kovuudesta.

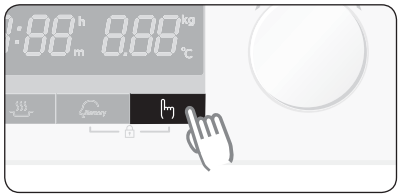
1 Käännä **TOIMINTOVALITSIN** asentoon "**SAMMUTA**".



2 Paina **HÖYRYPUHDISTUS**- ja **KÄYNNISTÄ**-painikkeita samanaikaisesti ja pidä niitä painettuna 3 sekuntia.



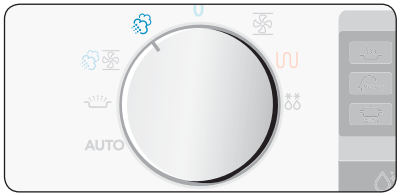
3 Käännä **VALINTANUPPI** haluamaasi vedenkovuusasetukseen.

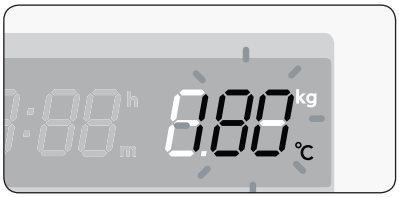


4 Paina **VALINTA**-painiketta.
► Laite on nyt ohjelmoitu antamaan kalkinpoistoilmoitus veden todellisen kovuuden perusteella.

OLETUSASETUKSET

Kun oletusvalmistusaika tai oletuslämpötila vilkkuu (kun olet valinnut asetuksen TOIMINTOVALITSIMELLA), voit muuttaa aikaa tai lämpötilaa kääntämällä VALINTANUPPIA.





1 Valitse haluamasi toiminto kääntämällä **TOIMINTOVALITSINTA**.

2 Oletusaika tai oletuslämpötila alkaa vilkkua.

3 Kun oletusaika/-lämpötila vilkkuu: aseta haluamasi aika/lämpötila kääntämällä **VALINTANUPPIA**.

Jos vaihtoehto ei enää vilku, voit muuttaa asetuksia noudattamalla edempänä tässä oppaassa annettuja ohjeita.

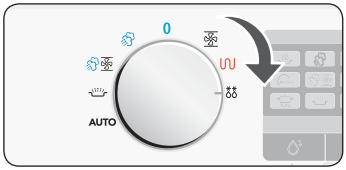
Huom.

1) Voit muuttaa **VALMISTUSAIKAA** ja **LÄMPÖTILAA** ruoanvalmistuksen aikana.

- Valmistusaika: paina **AJASTIN**-painiketta ja käännä sen jälkeen **VALINTANUPPIA**.
- Lämpötila: paina **VALINTA**-painiketta ja käännä sen jälkeen **VALINTANUPPIA**.

TOIMINNON VALINTA

Valitse haluamasi uunitoiminto kääntämällä toimintovalitsinta.



Uunin tilat

Seuraavassa taulukossa on esitetty uunin eri tilat ja asetukset.
Käytä tilakohtaisia valmistusohjetaulukoita apunasi ruoanlaitossa.

Tila	Kuvaus
	Höyrytila Ruoka kypsennetään uunissa höyrygeneraattorin tuottamaa ja höyrysuuttimien syöttämää höyryä käyttäen. Tämä tila soveltuu sellaisten ruokien kuin vihannesten, kalan, kananmunien, hedelmien ja riisin höyrytykseen. Kun valmistat ruokaa tätä tilaa käyttämällä, täytä vesisäiliö aina raikkaalla vedellä. Lämpötila-alue: 40-100 °C
	Yhdistelmähöyrytila Ruoka valmistetaan kiertoilmatilassa höyryn avustuksella. Höyryn tuottaa höyrygeneraattori ja höyryä syötetään uuniin tietyin väliajoin. Tämä tila soveltuu leivontaan, esimerkiksi lehtitaikinapasteijoiden, omenapiirakoiden, rinkelien, pullien, sämpylöiden, voisarvien, patonkien ja erilaisten hiivaa sisältävien leivonnaisten valmistamiseen. Tulistettu höyry antaa leivonnaisille pehmeyttä ja rapean, kiiltävän pinnan. Paistit ja kala taas pysyvät mehukkaina. Kun valmistat ruokaa tässä tilassa, täytä vesisäiliö aina raikkaalla vedellä. Lämpötila-alue: 100-230 °C
	Virvoitus-/uudelleenlämmitystila Ruoka lämmitetään uudelleen kiertoilmatilassa höyryn avustuksella. Höyryn tuottaa höyrygeneraattori ja höyryä syötetään uuniin tietyin väliajoin. Tämä tila soveltuu ruoka-annoksille. Annokset voi lämmittää ilman, että ne kuivuisivat. Kun lämmität ruokaa tässä tilassa, täytä vesisäiliö aina raikkaalla vedellä. Lämpötila: 120 °C

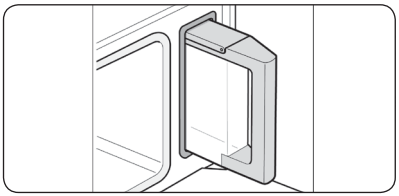
Tila	Kuvaus
	Kiertoilmatila Ruoka lämmitetään käyttämällä kahta uunin yläosassa olevaa vastusta ja yhtä alavastusta, samalla kun uunin sivutuuletin puhaltaa kuumaa ilmaa tasaisesti sisätilaan. Tätä asetusta suositellaan lihan paahtamiseen sekä gratiinien ja kakkujen paistamiseen. Lämpötila-alue: 40-230 °C
	Grillitila Ruoka lämmitetään ylävastuksia käyttäen. Tämä tila on suositeltava pihvin ja makkaran grillaukseen sekä juustopaahtoleiville.
	Sulatustila Jäätynyt ruoka sulatetaan höyryllä. Höyryn tuottaa höyrygeneraattori ja höyryä syötetään uuniin tietyin väliajoin. Tämä tila soveltuu pakastetulle siipikarjanlihalle, lihalle, kalalle ja hedelmille. Kun sulatat ruokaa tässä tilassa, täytä vesisäiliö aina raikkaalla vedellä. Lämpötila-alue: 40-70 °C
	Lämpimänäpitotila Ruoka pidetään lämpimänä uunin alavastuksesta säteilevän lämmön avulla. (Älä pidä ruokaa lämpimänä yli 2 tuntia. Lämmin ruoka pilaantuu nopeammin.) Lämpötila: 70 °C

Automaattiset toiminnot

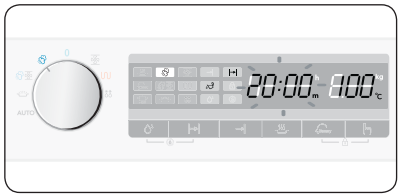
Oheisesta taulukosta löytyvät lisäohjelmat ja -toiminnot.

Tila	Kuvaus
AUTO	**Automaattiset valmistusohjelmat** Voit helposti ja nopeasti valita 40 esiohjelmoidun valmistusohjelman välillä. Valmistusaika ja lämpötila asetetaan automaattisesti. Sinun tarvitsee vain valita ohjelma ja ruoan paino ja aloittaa höyrytys.
	Höyrypuhdistus Uunin sisätilat kostutetaan kuuman höyryn avulla ja voit helposti puhdistaa uunin. Höyrypuhdistusohjelmaan kuluu aikaa vain 10 minuuttia.

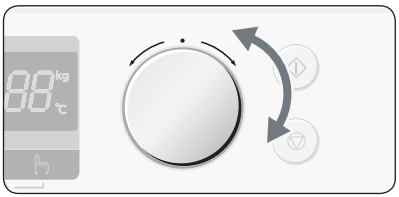
HÖYRYTILAN KÄYTTÖ



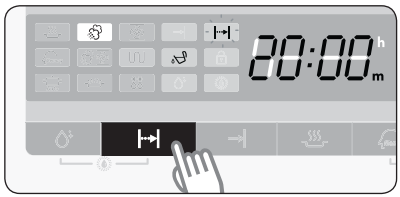
1 Täytä vesisäiliö ylärajan merkkinä toimivaan viivaan asti ja aseta säiliö takaisin paikoilleen. Laita tämän jälkeen ruoka uuniin.



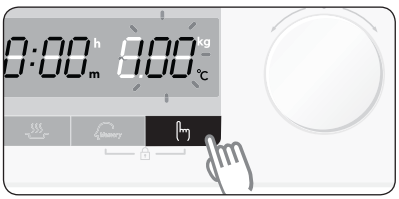
2 Käännä **TOIMINTOVALITSIN** höyrytila-asentoon (valmistusaika on oletuksena 20 minuuttia 100 °C:ssa). Aika vilkkuu näytöllä.



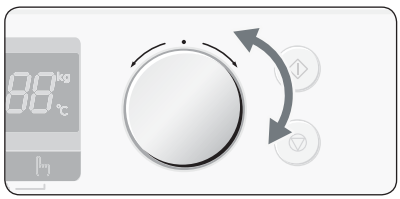
3 Aseta haluamasi valmistusaika vilkkumisen aikana kääntämällä **VALINTANUPPIA**.



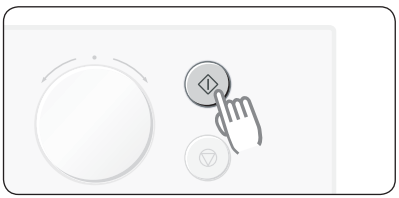
4 Jos aika lakkaa vilkkumasta, ennen kuin ehdit asettaa haluamasi ajan, paina ensin **AJASTIN**-painiketta ja käännä sen jälkeen **VALINTANUPPIA**.



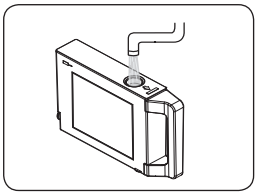
5 Paina **VALINTA**-painiketta. Lämpötila vilkkuu näytöllä.



6 Aseta lämpötila kääntämällä **VALINTANUPPIA**.



7 Paina **KÄYNNISTÄ**-painiketta.
► Lämpötilanilmaisin (°C) alkaa vilkkua näytöllä. Vilkkuminen loppuu, kun valittu lämpötila on saavutettu.



Jos vesi menee liian vähiin ruoanlaiton aikana, näet näytöllä merkin ja kuulet äänimerkin. Lisää vettä säiliöön ja jatka höyrytystä painamalla **KÄYNNISTÄ**.

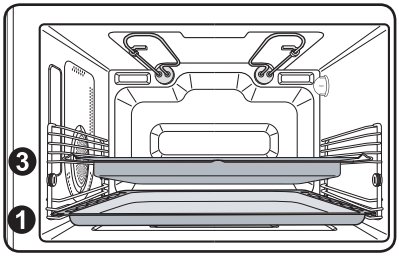
- Voit lisätä vettä säiliöön milloin tahansa ruoanlaiton aikana.

Huom.

1) Voit muuttaa **VALMISTUSAIKAA** ja **LÄMPÖTILAA** ruoanvalmistuksen aikana.
   - Valmistusaika: paina **AJASTIN**-painiketta ja käännä sen jälkeen **VALINTANUPPIA**.
   - Lämpötila: paina **VALINTA**-painiketta ja käännä sen jälkeen **VALINTANUPPIA**.
2) Höyrytilassa ylä- ja alavastukset menevät päälle ja pois päältä ja säätelevät näin lämpötilaa ruoanvalmistuksen aikana.
3) Poista astia varovasti, sillä se on kuuma. Jätä luukku ensin hieman raolleen, jotta höyry voisi poistua uunista. Ole varovainen myös höyrynsyöttöaukkojen kanssa.
4) Kun olet lopettanut ruoanvalmistuksen, kaada vesi pois rasvapelliltä ja tyhjennä vesisäiliö.
5) Jos uunin sisätilassa on vettä, pyyhi se pois kuivalla liinalla.
6) Tuuletin pysyy aina toiminnassa 3 minuutin ajan höyrytyksen jälkeen. Tämä ei ole vika, joten sinun ei tarvitse olla huolissasi.

Höyrytilan asetukset

Ruoka kypsennetään uunissa höyrygeneraattorien tuottamaa ja kahden höyrysuuttimien syöttämää höyryä käyttäen.



Höyrytysastia ja höyryritilä asetetaan tavallisesti tasolle ❸.

Aseta yleisuunipelti tasolle ❶.

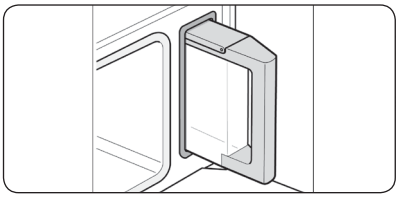
Valmistusopas

Käytä höyrytyksessä apunasi tämän taulukon ohjeellisia asetuksia ja aikoja. Suosittelemme, että täytät vesisäiliön aina raikkaalla vedellä ylärajaan asti.

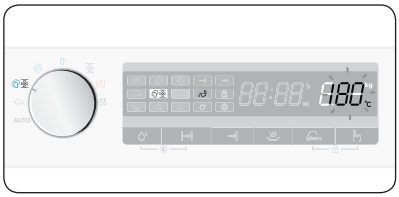
Ruokalaji	Uunitaso	Höyrytila (°C)	Varusteet	Aika (minuuttia)
Parsakaalin kukinnot	3/1	100 °C	Höyryritilä + höyrytysastia/ yleisuunipelti	12-16
Viipaloidut vihannekset (paprika, kesäkurpitsa, fenkoli, sipuli)	3/1	100 °C	Höyryritilä + höyrytysastia/ yleisuunipelti	9-14
Vihreät pavut	3/1	100 °C	Höyryritilä + höyrytysastia/ yleisuunipelti	28-33
Valkoinen parsa	3/1	100 °C	Höyryritilä + höyrytysastia/ yleisuunipelti	20-25
Kokonaiset vihannekset (artisokat, kokonainen kukkakaali, maissintähkät)	3/1	100 °C	Höyryritilä + höyrytysastia/ yleisuunipelti	30-35
Kuoritut perunat (lohkottuina)	3/1	100 °C	Höyryritilä + höyrytysastia/ yleisuunipelti	30-35
Kalafileet	3/1	100 °C	Höyryritilä + höyrytysastia/ yleisuunipelti	15-18
Tiikerikatkaravut	3/1	100 °C	Höyryritilä + höyrytysastia/ yleisuunipelti	12-15
Kananrinta	3/1	100 °C	Höyryritilä + höyrytysastia/ yleisuunipelti	23-28
Keitetyt kananmunat	3/1	100 °C	Höyryritilä + höyrytysastia/ yleisuunipelti	15-20

Ruokalaji	Uunitaso	Höyrytila (°C)	Varusteet	Aika (minuuttia)
Ruoanvalmistus kahdessa tasossa: kaksi ateriaa (kalafileet ja viipaloidut vihannekset)	4/1	100 °C	Höyryritilä + höyrytysastia/ yleisuunipelti	15-20
Esikypsennetty valkoinen riisi (käytä pyrex-kulhoa, lisää 375 ml kiehuvaa vettä 250 grammalle riisiä)	1	100 °C	Uuniritilä	25-30
Maitoriisi (käytä matalaa pyrex-astiaa ja lisää kaksinkertainen määrä maitoa)	3	100 °C	Uuniritilä	40-50
Pakastetut taikinamykyt	3	100 °C	Höyryritilä + höyrytysastia/ yleisuunipelti	23-28
Vanukas/kreemi (6 jälkiruoka-astiaa, joiden koko on 100 ml)	3	90 °C	Höyryritilä + höyrytysastia/ yleisuunipelti	20-25
Munatorttu (käytä isoa, matalaa pyrex-lasivuokaa)	3	90 °C	Uuniritilä	37-42
Hedelmähilloke (käytä matalaa, pyöreää pyrex-lasivuokaa, lisää 1 teelusikallinen sokeria ja 2 ruokalusikallista vettä)	3	100 °C	Uuniritilä	10-15

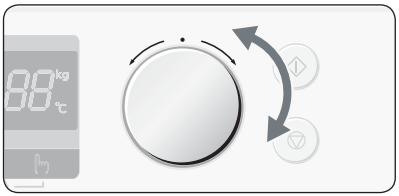
YHDISTELMÄHÖYRYTILAN KÄYTTÖ



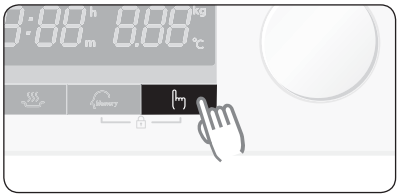
1 Täytä vesisäiliö ylärajan merkkinä toimivaan viivaan asti ja aseta säiliö takaisin paikoilleen. Laita tämän jälkeen ruoka uuniin.



2 Käännä **TOIMINTOVALITSIN** yhdistelmähöyrytila-asentoon (oletus: 180 °C). Lämpötila vilkkuu näytöllä.

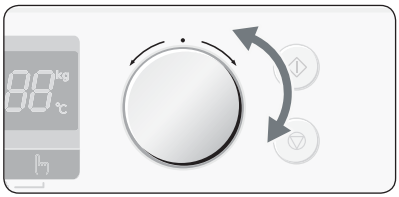


3 Aseta haluamasi lämpötila vilkkumisen aikana kääntämällä **VALINTANUPPIA**.

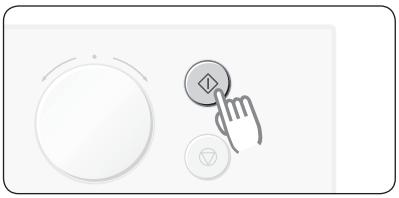


4 Jos lämpötila lakkaa vilkkumasta, ennen kuin ehdit asettaa haluamasi lämpötilan, paina ensin **VALINTA**-painiketta ja käännä sen jälkeen **VALINTANUPPIA**.

5 Aseta haluamasi valmistusaika painamalla **AJASTIN**-painiketta. Aika vilkkuu näytöllä.



6 Aseta haluamasi valmistusaika kääntämällä **VALINTANUPPIA**.



7 Paina **KÄYNNISTÄ**-painiketta.
► Lämpötilanilmaisin (°C) alkaa vilkkua näytöllä. Vilkkuminen loppuu, kun valittu lämpötila on saavutettu.

Huom.

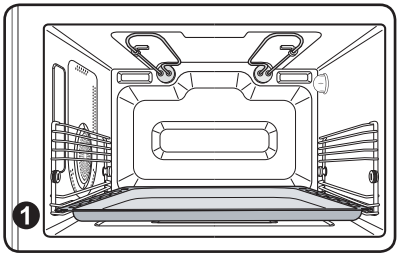
1) Voit muuttaa **VALMISTUSAIKAA** ja **LÄMPÖTILAA** ruoanvalmistuksen aikana.
   - Valmistusaika: paina **AJASTIN**-painiketta ja käännä sen jälkeen **VALINTANUPPIA**.
   - Lämpötila: paina **VALINTA**-painiketta ja käännä sen jälkeen **VALINTANUPPIA**.
2) Yhdistelmähöyrytilassa ylä- ja alavastukset menevät päälle ja pois päältä ja säätelevät näin lämpötilaa ruoanvalmistuksen aikana.

Tärkeää

- Kun käytät yhdistelmähöyrytilaa, varmista, että ruoanvalmistuksessa käyttämäsi astiat kestävät 100-230 °C lämpötilan.

Yhdistelmähöyrytilan asetukset

Ruoka valmistetaan kiertoilmatilassa höyryn avustuksella. Höyryn tuottavat höyrygeneraattorit ja höyryä syötetään uuniin tietyin väliajoin.



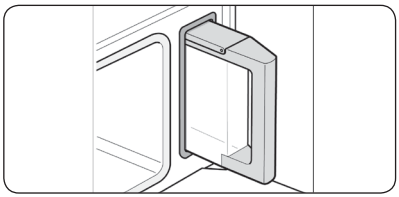
Aseta yleisuunipelti tasolle ❶.

Valmistusopas

Käytä leipomisessa ja paistamisessa apunasi tämän taulukon ohjeellisia asetuksia ja aikoja. Sinun ei tarvitse esilämmittää uunia.
Suosittelemme, että täytät vesisäiliön aina raikkaalla vedellä ylärajaan asti.

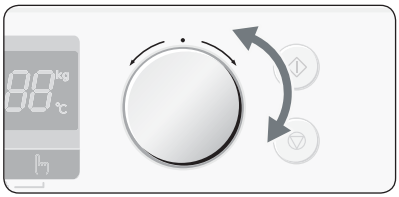
Ruokalaji	Uunitaso	Yhdistelmähöyry-tila (°C)	Varusteet	Aika (minuuttia)
Voisarvet / sämpylät	1	170 °C	Yleisuunipelti	17-23
Lehtitaikinapasteijat (juustoraasteella)	1	200 °C	Yleisuunipelti	15-20
Pakastettu omenapiirakka	1	190 °C	Yleisuunipelti	35-40
Kotitekoinen leipä	1	180 °C	Uuniritilä	40-50
Mokkapalat	1	150 °C	Uuniritilä	35-45
Vihannes- tai perunagratiini	1	170-180 °C	Uuniritilä	35-50
Kotitekoinen pizza	1	230 °C	Yleisuunipelti	20-25
Kohoava pakastepizza	1	230 °C	Yleisuunipelti	15-20
Porsaanpaisti (1,0 kg)	2/1	1. vaihe: 180 °C yhdistelmähöyry-tilassa 2. vaihe: 180 °C kiertoilma-tilassa	Uuniritilä/ yleisuunipelti	1. vaihe: 40-50 2. vaihe: 40-50
Uunikala	1	200 °C	Yleisuunipelti	15-20

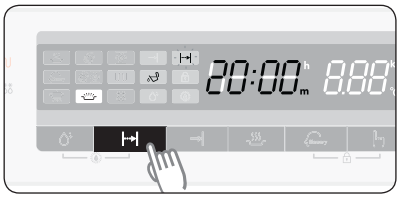
VIRVOITUS-/UUDELLEENLÄMMITYSTILAN KÄYTTÖ



1 Täytä vesisäiliö ylärajan merkkinä toimivaan viivaan asti ja aseta säiliö takaisin paikoilleen. Laita tämän jälkeen ruoka uuniin.

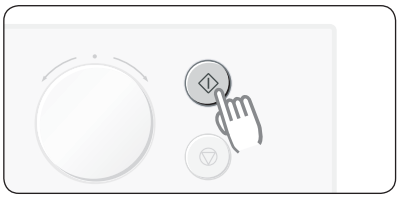
2 Käännä **TOIMINTOVALITSIN** virvoitus-/uudelleenlämmitystila-asentoon (oletus: 20 min). Aika vilkkuu näytöllä.





3 Aseta haluamasi valmistusaika vilkkumisen aikana kääntämällä **VALINTANUPPIA**.

4 Jos aika lakkaa vilkkumasta, ennen kuin ehdit asettaa haluamasi ajan, paina ensin **AJASTIN**-painiketta ja käännä sen jälkeen **VALINTANUPPIA**.



5 Paina **KÄYNNISTÄ**-painiketta.

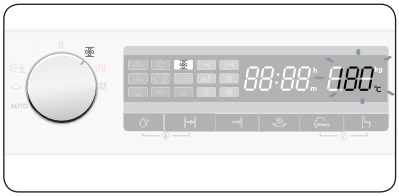
► Virvoitus-/uudelleenlämmitystila käynnistyy. Kun virvoitus-/uudelleenlämmitystila on valmis, uuni antaa äänimerkin ja sen näytöllä vilkkuu neljä kertaa teksti “Valmis”. Uuni antaa tämän jälkeen äänimerkin kerran minuutissa.

Virvoitus-/uudelleenlämmitystilan asetukset

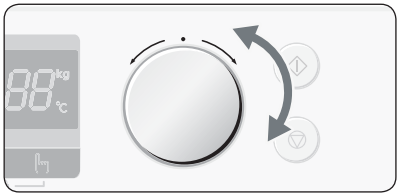
Käytä apunasi tämän taulukon ohjeellisia asetuksia ja aikoja, kun lämmität ruokaa uudelleen kevyellä höyryllä.
Suosittelemme, että täytät vesisäiliön aina raikkaalla vedellä ylärajaan asti.
Tämä tila soveltuu aterioiden lämmittämiseen ja lämpimänä pitämiseen.

Ruokalaji	Uunitaso	Tila	Varusteet	Aika (minuuttia)
Uudelleenlämmitys: Ruoka-annos (250-450 g)	3	Uudelleenlämmitys	Uuniritilä	15-18
Uudelleenlämmitys kahdessa tasossa: ruoka-annokset (kaksi annosta, n. 250-450 g)	3/1	Uudelleenlämmitys	Uuniritilä/ yleisuunipelti	17-23
Lämpimänä pitäminen: ruoka-annokset/ paahtopaistit/ keramiikka-astiat	3	Uudelleenlämmitys	Uuniritilä	15-30

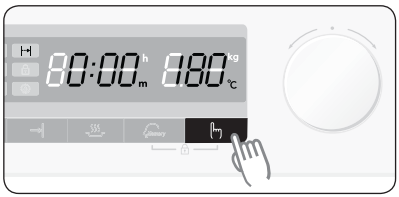
KIERTOILMATILATILAN KÄYTTÖ



1 Käännä **TOIMINTOVALITSIN** kiertoilmatila-asentoon (oletus: 180 °C). Lämpötila vilkkuu näytöllä.

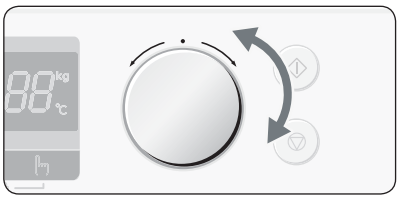


2 Aseta haluamasi lämpötila vilkkumisen aikana kääntämällä **VALINTANUPPIA**.

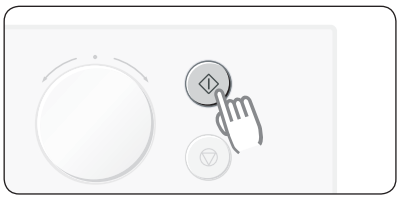


3 Jos lämpötila lakkaa vilkkumasta, ennen kuin ehdit asettaa haluamasi lämpötilan, paina ensin **VALINTA**-painiketta ja käännä sen jälkeen **VALINTANUPPIA**.

4 Aseta haluamasi valmistusaika painamalla **AJASTIN**-painiketta. Aika vilkkuu näytöllä.



5 Aseta haluamasi valmistusaika kääntämällä **VALINTANUPPIA** (pisin mahdollinen valmistusaika on 10:00 h).



6 Paina **KÄYNNISTÄ**-painiketta.
► Lämpötilanilmaisin (°C) alkaa vilkkua näytöllä. Vilkkuminen loppuu, kun valittu lämpötila on saavutettu.

Huom.

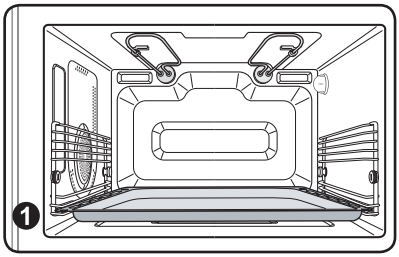
1) Voit muuttaa **VALMISTUSAIKAA** ja **LÄMPÖTILAA** ruoanvalmistuksen aikana.
   - Valmistusaika: paina **AJASTIN**-painiketta ja käännä sen jälkeen **VALINTANUPPIA**.
   - Lämpötila: paina **VALINTA**-painiketta ja käännä sen jälkeen **VALINTANUPPIA**.
2) Kiertoilmatilassa ylä- ja alavastukset menevät päälle ja pois päältä ja säätelevät näin lämpötilaa ruoanvalmistuksen aikana.

Tärkeää

- Kun käytät kiertoilmatilaa, varmista, että ruoanvalmistuksessa käyttämäsi astiat kestävät 40-230 °C lämpötilan.

Kiertoilmatilan asetukset

Ruoka lämmitetään käyttämällä kahta uunin yläosassa olevaa vastusta ja yhtä alavastusta, samalla kun uunin sivutuuletin puhaltaa kuumaa ilmaa tasaisesti sisätilaan.



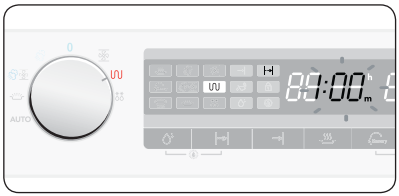
Aseta yleisuunipelti tai uuniritilä tasolle ❶.

Valmistusopas

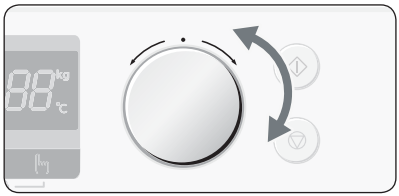
Käytä leipomisessa ja paistamisessa apunasi tämän taulukon ohjeellisia asetuksia ja aikoja.
Kiertoilmatilassa suosittelemme uunin esilämmittämistä haluttuun lämpötilaan.

Ruokalaji	Uunitaso	Kiertoilmatila (°C)	Varusteet	Aika (minuuttia)
Pakastettu pizza (350 g)	1	220 °C	Yleisuunipelti	14-15
Pakasteranskalaiset (450 g)	1	200 °C	Yleisuunipelti	18-20
Pakastettu sämpylä (250 g)	1	160 °C	Yleisuunipelti	7-9
Kotitekoinen pizza (1300 g)	**1**	200 °C	Yleisuunipelti	20-25
Sokerikakku (500 g)	1	150 °C	Uuniritilä	25-30
Tiikerikakku (700 g)	1	150 °C	Uuniritilä	50-60
Muffinssit (300 g)	1	170 °C	Uuniritilä	17-19
Keksit (200 g)	1	160 °C	Yleisuunipelti	8-12

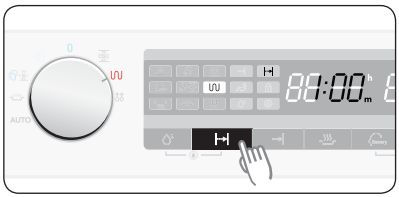
GRILLITILAN KÄYTTÖ



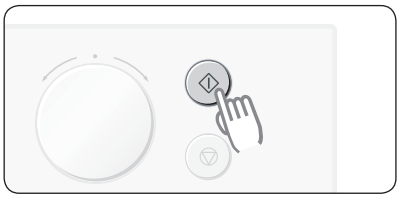
1 Käännä **TOIMINTOVALITSIN** grillitila-asentoon (oletus: 1:00 min). Aika vilkkuu näytöllä.



2 Aseta haluamasi valmistusaika kääntämällä **VALINTANUPPIA** (pisin mahdollinen valmistusaika on 1:30 h).



3 Jos aika lakkaa vilkkumasta, ennen kuin ehdit asettaa haluamasi ajan, paina ensin **AJASTIN**-painiketta ja käännä sen jälkeen **VALINTANUPPIA**.



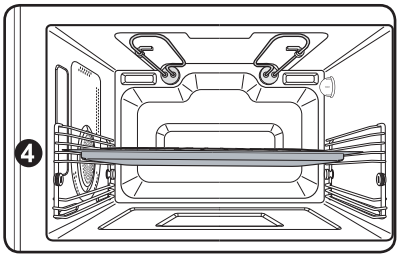
4 Paina **KÄYNNISTÄ**-painiketta.

Tärkeää

- Käytä aina pannulappuja kun kosket uunissa oleviin astioihin, sillä ne ovat erittäin kuumia.
- Tarkista, että vastukset ovat vaaka-asennossa.

Grillitilan asetukset

Ruoka lämmitetään ylävastuksia käyttäen (vaakasuora asento).



Grillattaessa grillausastia ja yleisuunipelti asetetaan tavallisesti tasolle ❹ - ❻.

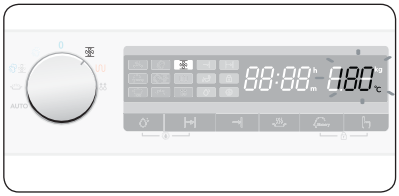
Valmistusopas

Käytä grillauksessa apunasi tämän taulukon ohjeellisia asetuksia ja aikoja. Grillitilaa käytettäessä suosittelemme uunin esilämmittämistä 2-3 minuutin ajan.

Ruokalaji	Uunitaso	Tila	Varusteet	Aika (minuuttia)
Paahtoleipä (4 siivua)	5	grilli	Yleisuunipelti	Ensimmäinen puoli: 2-3 Toinen puoli: 2-3
Juustopaahtoleipä (4 kpl)	5	grilli	Yleisuunipelti	7-8
Naudanpihvit (500 g)	5/1	grilli	Uuniritilä/ Yleisuunipelti	Ensimmäinen puoli: 9-11 Toinen puoli: 5-7
Lampaankyljykset (400 g)	5/1	grilli	Uuniritilä/ Yleisuunipelti	Ensimmäinen puoli: 8-10 Toinen puoli: 6-8
Tuoreet vihannekset (250 g)	5	grilli	Yleisuunipelti	12-15

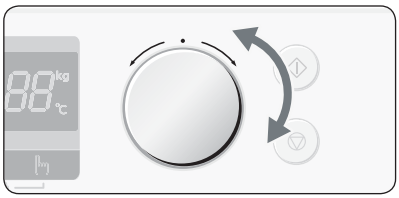
AJASTUSTOIMINTO

Esimerkki kiertoilmatilaa käytettäessä: Tämänhetkinen aika: 12:05
Valmistusaika: 2:00
Aloitusaika: Haluat aloittaa ruoanlaiton klo 16:00

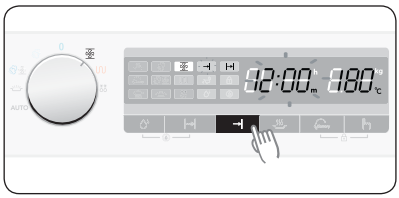


1 Käännä **TOIMINTOVALITSIN** kiertoilmatila-asentoon .

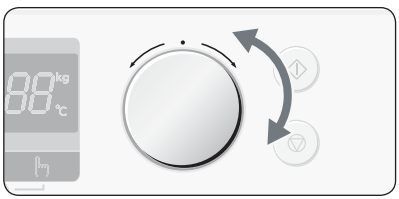
2 Aseta haluamasi valmistusaika painamalla **AJASTIN**-painiketta. Aika vilkkuu näytöllä.



3 Aseta haluamasi valmistusaika (2:00) kääntämällä **VALINTANUPPIA**.



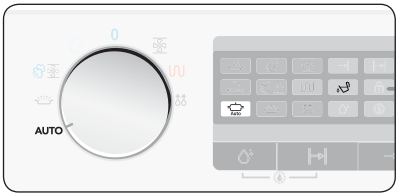
4 Paina **ALOITUSAIKA**-painiketta. Näytöllä näkyy tämänhetkinen aika.



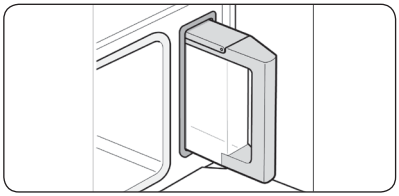
5 Aseta haluamasi **ALOITUSAIKA** (16:00) kääntämällä **VALINTANUPPIA**. Aloitusaika näkyy näytöllä.

AUTOMAATTISEN RUOANLAITTOTILAN KÄYTTÖ

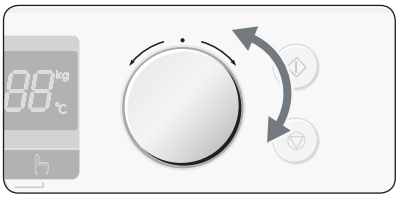
Valmistusajat on esiohjelmoitu uunin 40 automaattiseen valmistustoimintoon. Sinun ei tarvitse asettaa valmistusaikaa eikä lämpötilaa.



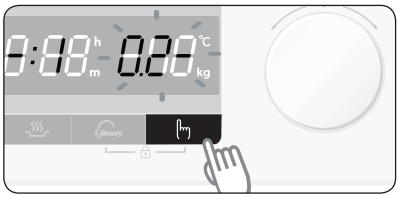
1 Käännä **TOIMINTOVALITSIN** asentoon “**AUTOMAATTINEN**”.



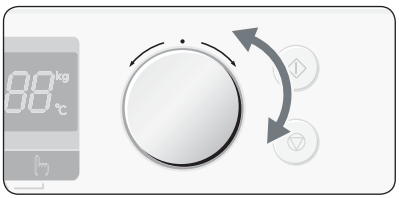
2 Jos näytöllä näkyy merkki , täytä vesisäiliö ylärajan merkkinä toimivaan viivaan asti ja aseta säiliö takaisin paikoilleen. Laita ruoka uuniin.



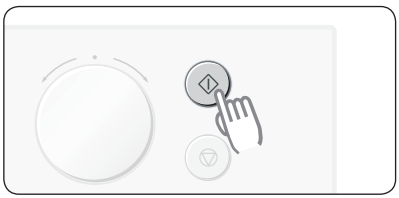
3 Valitse automaattinen ruoanlaittotoiminto kääntämällä **VALINTANUPPIA** (ks. sivujen 34, 35, 36 ja 37 taulukko).



4 Paina **VALINTA**-painiketta. Painon vaihteluväli alkaa vilkkua näytöllä.



5 Jos haluat muuttaa painoa, käännä **VALINTANUPPIA**.



6 Paina **KÄYNNISTÄ**-painiketta.

► Automaattinen ruoanlaitto alkaa. Kun valmistus on päättynyt, uuni antaa äänimerkin ja sen näytöllä vilkkuu neljä kertaa teksti “Valmis”. Uuni antaa tämän jälkeen äänimerkin kerran minuutissa.

AUTOMAATTISTEN VALMISTUSTOIMINTOJEN KÄYTTÖ

Oheisessa taulukossa on 40 automaattiohjelmaa höyryttämiseen, leipomiseen, grillaamiseen, paistamiseen, sulattamalla valmistamiseen ja sulattamiseen. Siitä löytyvät tarvittavat määrät ja muut suositukset.
Aina ennen kuin käytät ohjelmia, täytä vesisäiliö raikkaalla vedellä ylärajaan asti.
Ohjelmat S-1:stä S-12:een, b-6, d-1:stä d-3:een ja d5 toimivat höyrytilassa. Ohjelmat b-5, b-7, r-1:stä r-4:ään ja d-4 toimivat höyry- ja kiertoilmatilan yhdistelmässä. Muut ohjelmat toimivat kiertoilmatilassa tai grillitilassa. Käytä pannulappuja, kun otat ruskistuslautasen uunista!

Koodi	Ruoka	Annoskoko (kg)	Suositukset
Höyrystäminen			
S-1	**Viipaloidut vihannekset**	0,2-0,6	Täytä vesisäiliö raikkaalla vedellä ylärajaan asti. Laita viipaloituja vihanneksia, esimerkiksi kesäkurpitsaa, parsakaalin kukintoja, paprikaa tai porkkanaa **höyrytysastiaan. Aseta höyrytysastia uuniritilälle, uunitasolle 3. Laita yleisuunipelti uunitasolle 1.**
S-2	**Kokonaiset vihannekset**	0,2-0,6	Täytä vesisäiliö raikkaalla vedellä ylärajaan asti. Laita kokonaisia vihanneksia tai suuria vihannespaloja, esimerkiksi kukkakaalia, parsakaalia, maissintähkiä tai artisokkaa **höyrytysastiaan. Aseta höyrytysastia uuniritilälle, uunitasolle 3. Laita yleisuunipelti uunitasolle 1.**
S-3	**Kalafileet**	0,2-1,0	Täytä vesisäiliö raikkaalla vedellä ylärajaan asti. Asettele esimerkiksi merituskasta, puna-ahvenesta tai turskasta valmistettuja kalafileitä vierekkäin **höyrytysastiaan. Aseta höyrytysastia uuniritilälle, uunitasolle 3. Laita yleisuunipelti uunitasolle 1.**
S-4	**Kalapihvi**	0,2-1,0	Täytä vesisäiliö raikkaalla vedellä ylärajaan asti. Asettele esimerkiksi lohesta tai tonnikalasta valmistettuja kalapihvejä vierekkäin **höyrytysastiaan. Aseta höyrytysastia uuniritilälle, uunitasolle 3. Laita yleisuunipelti uunitasolle 1.**
S-5	**Katkaravut**	0,2-0,5	Täytä vesisäiliö raikkaalla vedellä ylärajaan asti. Laita katkaravut **höyrytysastiaan. Aseta höyrytysastia uuniritilälle, uunitasolle 3. Laita yleisuunipelti uunitasolle 1.**
S-6	**Kananrinta**	0,2-1,0	Täytä vesisäiliö raikkaalla vedellä ylärajaan asti. Aseta kananrintapalat vierekkäin **höyrytysastiaan. Aseta höyrytysastia uuniritilälle, uunitasolle 3. Laita yleisuunipelti uunitasolle 1.**
S-7	**Kananmunat**	0,1-0,6	Täytä vesisäiliö raikkaalla vedellä ylärajaan asti. Lävistä keskikokoisten (n. 50-60 g) kananmunien kuori. Laita 2-10 kananmunaa **höyrytysastiaan. Aseta höyrytysastia uuniritilälle, uunitasolle 3. Laita yleisuunipelti uunitasolle 1.**
S-8	**Kuoritut perunat**	0,2-0,8	Täytä vesisäiliö raikkaalla vedellä ylärajaan asti. Kuori perunat ja kuutioi ne neljään osaan tai käytä pienempiä perunoita. Laita ne **höyrytysastiaan. Aseta höyrytysastia uuniritilälle, uunitasolle 3. Laita yleisuunipelti uunitasolle 1.**

Koodi	Ruoka	Annoskoko (kg)	Suositukset
S-9	**Valkoinen riisi**	0,1-0,5	Täytä vesisäiliö raikkaalla vedellä ylärajaan asti. Asettele esikypsennetty valkoinen riisi tasaisesti matalaan pyrex-lasikulhoon. Lisää 1,5 x kiehuvaa vettä (käytä 375 ml kuumaa vettä 250 grammalle riisiä). Aseta astia **uuniritilälle, uunitasolle 1.**
S-10	**Vanukas**	0,4-0,6	Täytä vesisäiliö raikkaalla vedellä ylärajaan asti. Kaada vanukastaikina kuuteen, 100 ml kokoiseen jälkiruoka-astiaan. Asettele astiat vierekkäin **uuniritilälle, uunitasolle 3.** Valmista peittämättä.
S-11	**Hedelmähilloke**	0,2-0,5	Täytä vesisäiliö raikkaalla vedellä ylärajaan asti. Laita viipaloitua omenaa, päärynää, ananasta tai aprikoosia matalaan pyrex-lasiastiaan. Lisää ruokalusikallinen sokeria. Aseta astia **uuniritilälle, uunitasolle 3.** Valmista peittämättä.
S-12	**Suklaan sulatus**	0,1-0,3	Täytä vesisäiliö raikkaalla vedellä ylärajaan asti. Paloittele kakkujen valmistamiseen tarkoitettua suklaata (35 % kaakaota) pieneen pyrex-lasiastiaan ja peitä kuumuutta kestävällä kelmulla. Aseta astia **uuniritilälle, uunitasolle 1**. Pidä peitettynä ohjelman ajan. Hämmennä hyvin uunista poistamisen jälkeen.

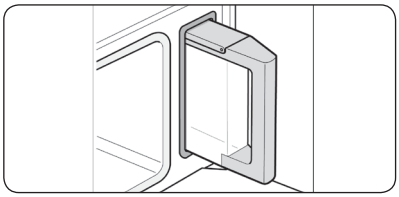
Leivonta

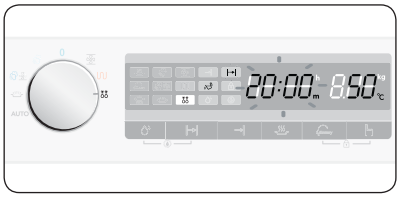
b-1	**Tiikerikakku**	0,7-0,8	Esilämmitä uuni 150 °C:seen kiertoilmatilassa. Laita tuore taikina (tiikeri- tai sitruunakakun taikina) sopivankokoiseen neliskanttiseen metalliseen vuokaan. Aseta astia pitkittäin luukunsuuntaisesti **uuniritilälle, uunitasolle 1.** Tämä ohjelma soveltuu esimerkiksi sitruuna-, hasselpähkinä- tai tiikerikakun taikinoille.
b-2	**Hedelmäkakun pohja**	0,3-0,5	Esilämmitä uuni 150 °C:seen kiertoilmatilassa. Laita taikina metalliseen kakkuvuokaan **uuniritilälle, uunitasolle 1.**
b-3	**Muffinssit**	0,5-0,7	Esilämmitä uuni 170 °C:seen kiertoilmatilassa. Laita muffinssitaikina metalliseen, 12 muffinssille tarkoitettuun muffinssivuokaan. Aseta astia keskelle **uuniritilää, joko uunitasolle 1 tai suoraan tasolle 2.**
b-4	**Sokerikakku**	0,3-0,5	Esilämmitä uuni 160 °C:seen kiertoilmatilassa. Laita 300 g taikinaa halkaisijaltaan 18 cm kokoiseen, 400 g 24 cm kokoiseen ja 500 g 26 cm kokoiseen pyöreään, mustaan metalliseen paistoastiaan. Aseta astia keskelle **uuniritilää, uunitasolle 1**
b-5	**Voisarvet/ sämpylät**	0,2-0,6	Valmista pieniä (kooltaan n. 50-100 g) taikinapalloja, voisarvia tai täytettyjä lehtitaikinapasteijoita. Aseta ne leivinpaperin päälle **yleisuunipellille, uunitasolle 1.** Pidä 3-4 cm etäisyydellä toisistaan.
b-6	**Hiivataikinan kohotus**	0,3-0,6	Valmista pizza-, kakku- tai leipätaikina. Laita taikina suureen, pyöreään, lämpöä kestävään astiaan. Älä peitä. Aseta astia **uuniritilälle, uunitasolle 1.**
b-7	**Pakastettu omenapiirakka (-18 °C)**	0,4-0,8	Asta omenapiirakka poikittain leivinpaperille **yleisuunipellille, uunitasolle 1.**
b-8	**Kotitekoinen pizza**	0,6-1,0	Täytä vesisäiliö raikkaalla vedellä ylärajaan asti. Valmista pizza leivinpaperille ja aseta **yleisuunipellille, uunitasolle 1.**

Koodi	Ruoka	Annoskoko (kg)	Suositukset
Grillaus			
G-1	**Naudanpihvi**	0,3-0,6 0,6-0,8	Aseta naudanpihvit vierekkäin keskelle **uuniritilää. Aseta uuniritilä uunitasolle 5 ja yleisuunipelti uunitasolle 1.** Käännä liha heti kun uuni on antanut äänimerkin. Jatka painamalla käynnistyspainiketta. Ensimmäinen asetus on tarkoitettu ohuille, toinen asetus paksuille naudanpihveille.
G-2	**Kananpalat**	0,4-0,8	Sivele jäähdytetyt kananpalat, esimerkiksi siivet tai koivet öljy-mausteseoksella. Aseta nahkapuoli alaspäin **uuniritilälle. Aseta uuniritilä uunitasolle 4 ja yleisuunipelti uunitasolle 1.** Käännä liha heti kun uuni on antanut äänimerkin. Jatka painamalla käynnistyspainiketta.
G-3	**Kalapihvi**	0,3-0,6	Marinoi esimerkiksi lohesta tai tonnikalasta valmistetut kalapihvit. Asettele vierekkäin **yleisuunipellille, uunitasolle 4.** Käännä liha heti kun uuni on antanut äänimerkin. Jatka painamalla käynnistyspainiketta.
G-4	**Kalafileet**	0,3-0,6	Marinoi esimerkiksi lohesta tai tonnikalasta valmistetut kalafileet. Asettele vierekkäin **yleisuunipellille, uunitasolle 4.** Käännä liha heti kun uuni on antanut äänimerkin. Jatka painamalla käynnistyspainiketta.
G-5	**Makkarat**	0,3-0,6	Asettele makkarat vierekkäin **yleisuunipellille, uunitasolle 4.** Käännä liha heti kun uuni on antanut äänimerkin. Jatka painamalla käynnistyspainiketta.
G-6	**Jauhelihapihvi**	0,5-1,0	Asettele raakoja jauhelihapihvejä vierekkäin **yleisuunipellille, uunitasolle 4.** Käännä liha heti kun uuni on antanut äänimerkin. Jatka painamalla käynnistyspainiketta.
Paistaminen			
r-1	**Kokonainen kana**	1,2-1,3 1,4-1,5	Sivele jäähdytetty kana öljy-mausteseoksella. Aseta rintapuoli alaspäin keskelle **uuniritilää. Aseta uuniritilä uunitasolle 2 ja yleisuunipelti uunitasolle 1.** Käännä liha heti kun uuni on antanut äänimerkin. Jatka painamalla käynnistyspainiketta.
r-2	**Naudanpaisti**	1,1-1,3	Voitele naudanpaisti/lammaspaisti öljyllä ja mausteilla (vain pippurilla, suola tulee lisätä paistamisen jälkeen). Aseta **uuniritilälle** rasvapuoli alaspäin. **Aseta uuniritilä uunitasolle 2 ja yleisuunipelti uunitasolle 1.** Käännä heti, kun uuni on antanut äänimerkin. Jatka valmistusta painamalla käynnistyspainiketta. Paistamisen jälkeen, 5-10 minuutin seisotuksen ajaksi liha tulee kääriä alumiinifolioon.
r-3	**Porsaanpaisti**	0,8-1,2	Täytä vesisäiliö raikkaalla vedellä ylärajaan asti. Aseta öljy-mausteseoksella voideltu porsaanpaisti rasvapuoli alaspäin **uuniritilälle**. **Aseta uuniritilä uunitasolle 2 ja yleisuunipelti uunitasolle 1.** Käännä heti, kun uuni on antanut äänimerkin. Jatka valmistusta painamalla käynnistyspainiketta.

Koodi	Ruoka	Annoskoko (kg)	Suositukset
r-4	**Kokonainen kala**	0,4-0,8	Sivele koko kala öljyllä ja lisää yrttejä ja mausteita. Asettele kalat vierekkäin pyrstö edellä, leveyssuunnassa **yleisuunipellille, uunitasolle 1.** Käännä liha heti kun uuni on antanut äänimerkin. Jatka painamalla käynnistyspainiketta.
r-5	**Paahdetut kasvikset**	0,2-0,5	Viipaloi vihannekset, esimerkiksi kesäkurpitsa, paprika, munakoiso ja sipuli. Lisää kirsikkatomaatteja ja herkkusieniä. Sivele oliiviöljyn, yrttien, suolan ja pippurin seoksella. Aseta vihannekset **yleisuunipellille, uunitasolle 4.**
r-6	**Uuniperunat**	0,4-0,8	Käytä keskikokoisia perunoita. Huuhtele ja pese perunat. Sivele niiden kuorten päälle oliiviöljyn, suolan, pippurin ja yrttien seosta. Asettele perunat vierekkäin **yleisuunipellille, uunitasolle 1.**
Valmisruokia			
C-1	**Pakastettu pizza (-18 °C)**	0,3-0,35 0,4-0,45	Aseta yksi pakastepizza **yleisuunipellille, uunitasolle 1.**
C-2	**Pakastetut uuniperunat (-18 °C)**	0,4-0,45	Asettele pakastetut uuniperunat tasaisesti **yleisuunipellille, uunitasolle 1.**
C-3	**Pakastetut kalapuikot (-18 °C)**	0,3-0,5	Asettele pakastetut kalapuikot tasaisesti **yleisuunipellille, uunitasolle 1.**
Sulatus			
d-1	**Sulata pakastettu liha (-18 °C)**	0,3-0,5 0,8-1,5	Suojaa reunat aina alumiinifoliolla. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi naudanlihan, lampaanlihan, sianlihan, pihvien, kyljysten ja jauhelihan kanssa. Aseta liha **uuniritilälle. Aseta uuniritilä uunitasolle 2 ja yleisuunipelti uunitasolle 1.**
d-2	**Sulata pakastettua linnunlihaa (-18 °C)**	0,3-0,6 0,9-1,3	Suojaa aina koivet ja siipien kärjet alumiinifoliolla. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi sekä kokonaisen että paloitellun kanan kanssa. Aseta linnunliha **uuniritilälle. Aseta uuniritilä uunitasolle 2 ja yleisuunipelti uunitasolle 1.**
d-3	**Sulata pakastettua kalaa (-18 °C)**	0,3-0,8	Suojaa aina kokonaisen kalan pyrstö alumiinifoliolla. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi sekä kokonaisen kalan että kalafileiden kanssa. Aseta kala **uuniritilälle. Aseta uuniritilä uunitasolle 2 ja yleisuunipelti uunitasolle 1.**
d-4	**Sulata pakastettua leipää (-18 °C)**	0,1-0,3 0,4-0,6	Aseta leipä vaakatasoon luukunsuuntaisesti **yleisuunipellille, uunitasolle 1.** Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi kaikenlaisten viipaloitujen ja kokonaisten leipien, myös sämpylöiden ja patonkien kanssa.
d-5	**Sulata pakastettuja hedelmiä (-18 °C)**	0,2-0,6	Aseta hedelmät tasaisesti **yleisuunipellille, uunitasolle 1.** Tämä ohjelma soveltuu kaikenlaisille viipaloiduille hedelmille sekä marjoille.

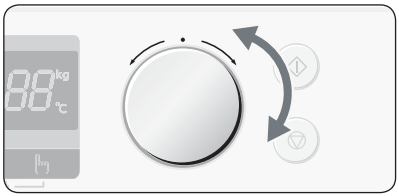
SULATUSTILAN KÄYTTÖ

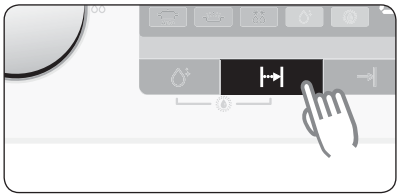




1 Täytä vesisäiliö ylärajan merkkinä toimivaan viivaan asti ja aseta säiliö takaisin paikoilleen. Laita tämän jälkeen ruoka uuniin.

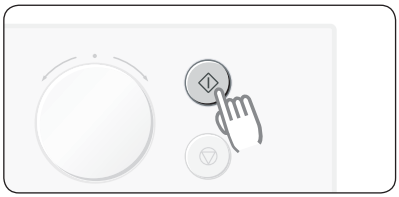
2 Käännä **TOIMINTOVALITSIN** sulatustila-asentoon ⁂ (oletus: 20:00 min). Aika vilkkuu näytöllä.





3 Aseta haluamasi sulatusaika vilkkumisen aikana kääntämällä **VALINTANUPPIA** (pisin mahdollinen sulatusaika on 10:00 h).

4 Jos aika lakkaa vilkkumasta, ennen kuin ehdit asettaa haluamasi ajan, paina ensin **AJASTIN**-painiketta ja käännä sen jälkeen **VALINTANUPPIA**.



5 Paina **KÄYNNISTÄ**-painiketta.

Huom.

1) Voit muuttaa **VALMISTUSAIKAA** ja **LÄMPÖTILAA** sulatuksen aikana.
   - Valmistusaika: paina **AJASTIN**-painiketta ja käännä sen jälkeen **VALINTANUPPIA**.
   - Lämpötila: paina **VALINTA**-painiketta ja käännä sen jälkeen **VALINTANUPPIA**.
2) Kun olet lopettanut sulatuksen, kaada vesi pois rasvapelliltä ja tyhjennä vesisäiliö.
3) Jos uunin sisätilassa on vettä, pyyhi se pois kuivalla liinalla.
4) Tuuletin pysyy aina toiminnassa 3 minuutin ajan sulatuksen jälkeen. Tämä ei ole vika, joten sinun ei tarvitse olla huolissasi.

Sulatusasetus

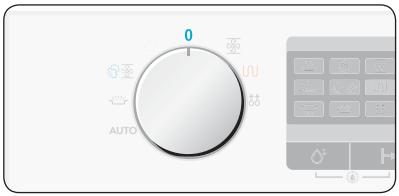
Käytä apunasi tämän taulukon ohjeellisia asetuksia ja aikoja, kun sulatat ruokaa kevyellä höyryllä.
Suosittelemme, että täytät vesisäiliön aina raikkaalla vedellä ylärajaan asti.
Tämä tila soveltuu sellaisten ruokien kuin pienten lihan-, kalan- tai kanapalojen ja hedelmien sulattamiseen.

Ruokalaji	Uunitaso	Sulatustila	Varusteet	Aika (minuuttia)
Pakastetut pihvit/ jauhelihapihvit (-18 °C)	2/1	50 °C	Uuniritilä/yleisuunipelti	25-35
Pakastetut kalafileet (-18 °C)	2/1	50 °C	Uuniritilä/yleisuunipelti	15-25
Pakastekananpalat (-18 °C)	2/1	40 °C	Uuniritilä/yleisuunipelti	20-30
Pakastettu kana (-18 °C)	2/1	50 °C	Uuniritilä/yleisuunipelti	55-65
Pakastemarjat (-18 °C)	1	50 °C	Yleisuunipelti	10-15

Tärkeää

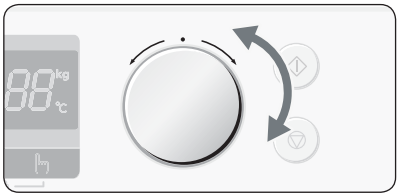
- Lihan (erityisesti linnunlihan) sulattamisen jälkeen pidä tyhjää uunia toiminnassa kiertoilmatilassa noin 10 minuuttia (200 °C). Tämä tappaa uuniin jääneet bakteerit.
- Älä pakasta sulanutta ruokaa uudelleen.

LÄMPIMÄNÄPITOTILAN KÄYTTÖ

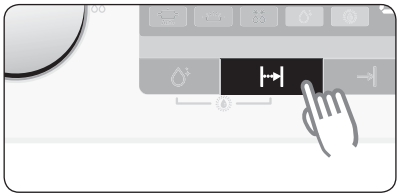


1 Käännä **TOIMINTOVALITSIN** asentoon "**SAMMUTA**".

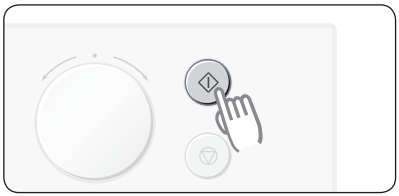
2 Paina **LÄMPIMÄNÄPITO**-painiketta (oletus: 1:00 h). Aika vilkkuu näytöllä.



3 Aseta haluamasi valmistusaika vilkkumisen aikana kääntämällä **VALINTANUPPIA** (pisin mahdollinen valmistusaika on 10:00 h).



4 Jos aika lakkaa vilkkumasta, ennen kuin ehdit asettaa haluamasi ajan, paina ensin **AJASTIN**-painiketta ja käännä sen jälkeen **VALINTANUPPIA**.

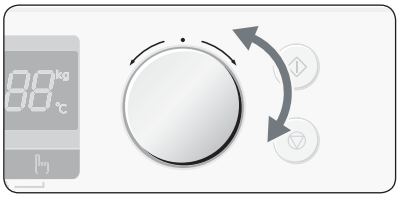


5 Paina **KÄYNNISTÄ**-painiketta.

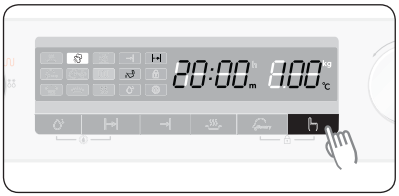
MUISTITILAN KÄYTTÖ

Voit tallentaa 3 eri ohjelmaa laitteen muistiin ja käyttää niitä milloin tahansa. Muistista on hyötyä, jos valmistat tietynlaista ruokaa usein.
Voit myös tallentaa jonkin automaattisen ohjelman.
Esimerkki: Höyry, 20 min, 100 °C

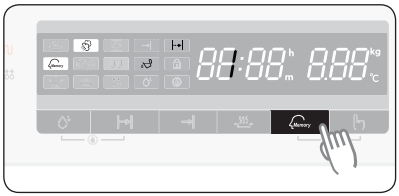
1 Käännä **TOIMINTOVALITSIN** asentoon "Höyry".



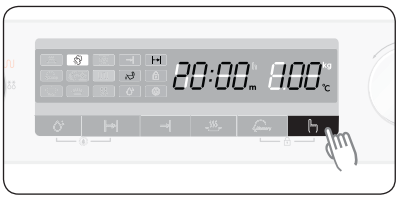
2 Aseta lämpötila ja aika edellä kuvatulla tavalla.



3 Paina **VALITSE**-painiketta.



4 Paina **MUISTI** -painiketta (paina yhden kerran koodille 1, kaksi kertaa koodille 2 tai kolme kertaa koodille 3).



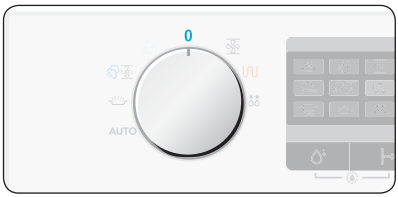
5 Paina **VALITSE**-painiketta (muistikoodi tallennetaan).

Voit milloin tahansa tallentaa uuden ohjelman:

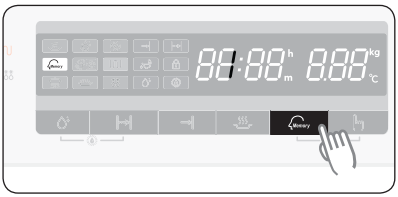
1) Valitse tila, lämpötila ja aika.
2) Paina VALITSE-painiketta.
3) Paina MUISTI -painiketta (koodi 1, 2 tai 3).
4) Paina VALITSE-painiketta.
5) "Vanha" ohjelma korvataan nyt uudella.

Muistitoiminnon käytön aloittaminen

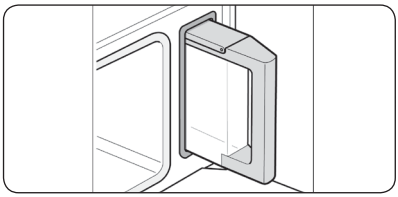
Muistiin tallennetun ohjelman käynnistäminen on erittäin helppoa.
Kuvan esimerkki: Muistipaikka 1 (höyry 20 min, 100 °C)
Laita ruoka höyryuuniin.



1 Käännä **TOIMINTOVALITSIN** asentoon "**SAMMUTA**".



2 Paina **MUISTI** -painiketta (kerran koodille 1).



3 Jos näytöllä näkyy merkki ,
täytä vesisäiliö ylärajan merkkinä toimivaan viivaan asti ja aseta säiliö takaisin paikoilleen.

4 Paina **KÄYNNISTÄ**-painiketta.

KOEKEITTIÖSSÄ TESTATUT RUUAT

Standardi EN 60350 ja DIN44547.

1. Leivonta

Suositukset perustuvat esilämmitetyn uunin käyttöön.

Ruokatyyppi	Astia & huomautukset	Uuni-taso	Valmistustila	Lämpö (°C)	Valmistusaika (minuuttia)
Murokakku	Yleisuunipelti	1	Kiertoilmauuni	160-170	20-30
Pienet kakut	Yleisuunipelti	1	Kiertoilmauuni	150-170	20-30
Rasvaton sokerikakku	Uuniritilä + irtopohjavuoka (tumma, ø 26 cm)	1	Kiertoilmauuni	150-170	25-35
Hiivalla valmistettu omenakakku	Yleisuunipelti	1	Kiertoilmauuni	150-170	50-70
Omenapiiras	Uuniritilä + irtopohjavuoka (tumma, ø 20 cm)	1	Kiertoilmauuni	170-190	80-100

2. Grillaus

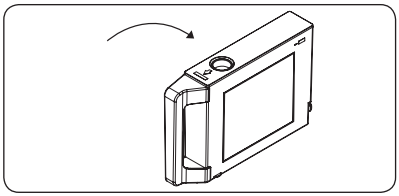
Esilämmitä tyhjää uunia 5 minuuttia grillitoiminnolla.

Ruokatyyppi	Astia & huomautukset	Uuni-taso	Valmistus-tila	Lämpö (°C)	Valmistusaika (minuuttia)
Vehnäpaahtoleipä	Yleisuunipelti (Keskiosa / paitsi vedenpoisto)	6	grilli	-	1· 2½-3 2· 2½-3
Hampurilaiset	Uuniritilä Yleisuunipelti (nesteen keräämiseen)	5 4	grilli	-	1· 9-12 2· 9-12

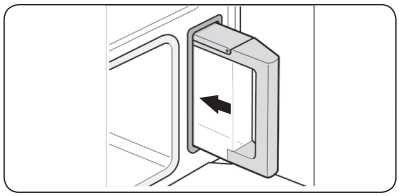
kalkinpoisto ja puhdistus

KALKINPOISTO

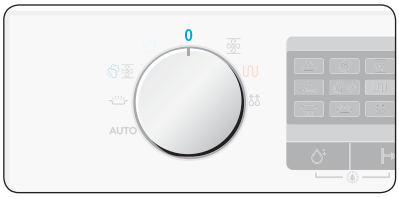
Kun näet viestin ohjaustaulussa, laitteesta täytyy poistaa kalkki.



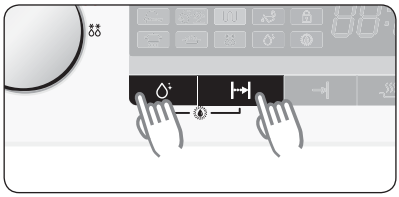
1 Laimenna ja käytä ostamasi sitruunahapon ohjeiden mukaisesti.



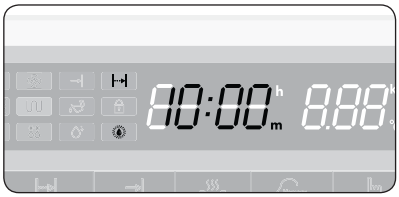
2 Sulje vesisäiliön kansi, ennen kuin asennat sen paikoilleen laitteeseen.



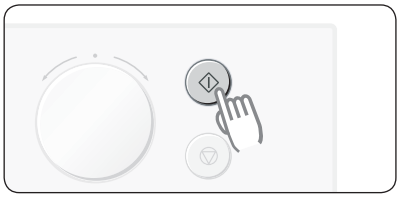
3 Käännä **TOIMINTOVALITSIN** asentoon "**SAMMUTA**".



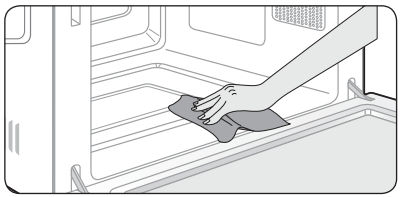
4 Sulje luukku ja pidä **AJASTIN**- ja **HÖYRYPUHDISTUS**-painikkeita painettuina 3 sekunnin ajan. Näytöllä näkyy "40:00" ja kalkinpoisto alkaa.



5 Kun toiminto on ollut käynnissä noin 30 minuuttia, näytöllä näkyy "10:00", toiminto keskeytyy ja kuulet äänimerkin. Poista säiliö ja kaada pois siihen mahdollisesti jäänyt vesi. Pese säiliö vedellä ja täytä se 1 litralla vettä. Sulje kansi ja asenna säiliö paikoilleen laitteeseen.



6 Paina **KÄYNNISTÄ**-painiketta. Laitteen huuhtelu puhtaalla vedellä alkaa.



7 Kun toiminto on valmis, kuulet äänimerkin. Tyhjennä sekä vesisäiliö että rasvapelti ja puhdista säiliö vedellä.

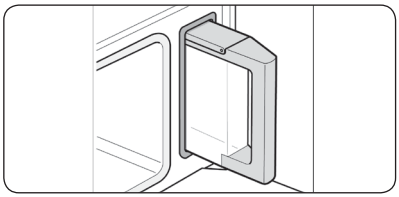
8 Avaa luukku ja pyyhi uunin sisätilat kuivalla liinalla.

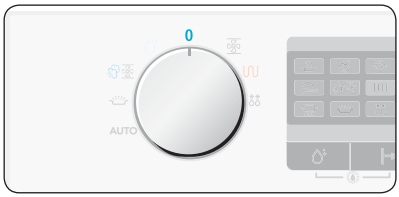
Huom.

- Suosittelemme käyttämään sitruunahappoa laitteen kalkin poistamiseen. Sitruunahappo on erittäin tehokas kalkinpoistaja, joka koostuu luonnollisista, luonnossa täysin hajoavista aineista.
  Se on syövyttämätön, mieto happo, jolla ei ole haitallisia ympäristövaikutuksia. Paitsi että se on
  tehokas kalkinpoistaja, sillä on myös antimikrobinen, puhdistava vaikutus. Sen avulla voi varmistaa, että laitteen sisäosat pysyvät hygieenisinä ja että ruoan maku säilyy luonnollisena pitkänkin käytön jälkeen. Samalla se pidentää laitteen käyttöikää.
- Höyrytykseen käytetään vettä, joka sisältää kalsiumia ja magnesiumia. Lämmityksen aikana vesi haihtuu ja vain siinä kelluvat aineet (mineraalit) jäävät jäljelle (ne eivät ole haitallisia ihmisille).
- Jos kalkinpoisto-ohjelma keskeytetään, ennen kuin se on valmis, ohjelma on aloitettava uudelleen alusta.

HÖYRYPUHDISTUSTOIMINNON KÄYTTÄMINEN

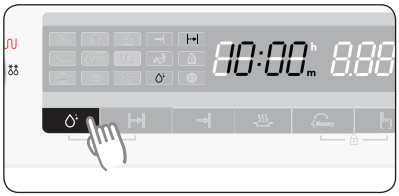
Höyrypuhdistustoiminnon avulla voit puhdistaa uunin 10 minuutissa. HÖYRYPUHDISTUKSEEN kuluu aikaa 7 minuuttia ja prosessin valmiustila kestää 3 minuuttia. Näiden 3 minuutin aikana höyry imeytyy ruoantähteisiin ja tämän jälkeen voit pyyhkiä tähteet pois laitteen sisäkatosta ja seinämistä pehmeää liinaa käyttäen.

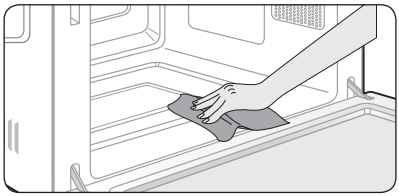




1 Täytä vesisäiliö ylärajan merkkinä toimivaan viivaan asti ja aseta säiliö takaisin paikoilleen.

2 Käännä **TOIMINTOVALITSIN** asentoon "**SAMMUTA**".



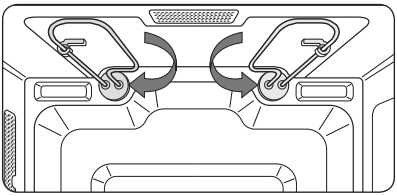


3 Paina **HÖYRYPUHDISTUS**-painiketta. Uuni käynnistyy automaattisesti.

4 Kun prosessi on valmis: avaa luukku ja pyyhi uunin sisätilat kuivalla liinalla.

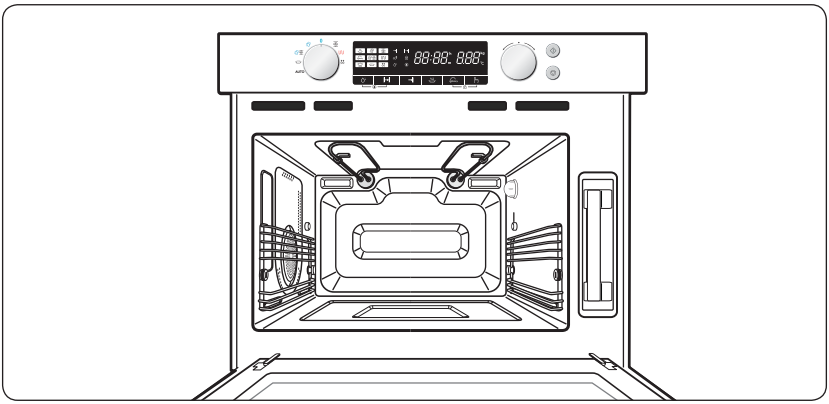
Tärkeää

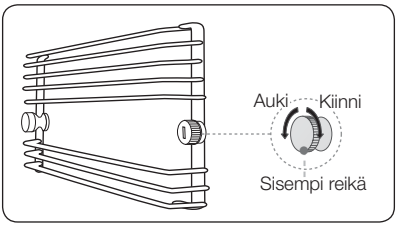
- Käytä tätä toimintoa vain, kun uuni on viilentynyt täysin huoneenlämpöiseksi.
- ÄLÄ käytä tislattua vettä.
- ÄLÄ käytä paine- tai höyrypesureita turvallisuussyistä.



1 **Ylägrillin** puhdistus.

► Ylägrillin puhdistus on helpompaa, jos avaat vastukset vasemmalle tai oikealle kuvan osoittamalla tavalla. (Kun olet puhdistanut grillin, muista napsauttaa vastukset takaisin paikoilleen).





2 Uunin **sisätilan** puhdistus.

► Poista vasemman- ja oikeanpuoleiset sivuritilät (löysää ritilän ruuvia kääntämällä sitä vasemmalle) ja pyyhi kaikki ruoantähteet sisäkatosta ja seinämiltä käyttämällä neutraaliin puhdistusaineeseen kastettua liinaa.

► Kun olet valmis, asenna molemmat sivuritilät takaisin oikeille paikoilleen. Aseta ritilä ensin sisempänä olevaan reikään ja sen jälkeen ulompana olevaan reikään ja käännä ritilän ruuvia oikealle niin kauan, kunnes se on tiiviisti paikoillaan.

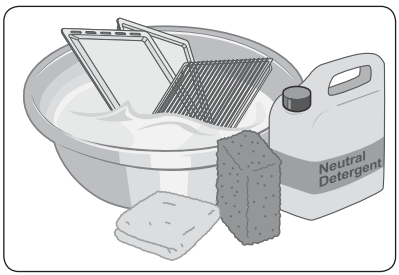
► Höyrypuhdistuksella voi poistaa jopa pinttyneet, vaikeat tahrat ja kuivat ruoantähteet.

3 **Uunin pinnan, ohjaustaulun ja lasin** puhdistus.

- ► Uunin pinnan voi pyyhkiä kostealla tiskirätillä ja sen jälkeen kuivalla liinalla, jotta kaikki vesi saadaan pois.
- ► Älä käytä voimaa, kun puhdistat ohjaustaulua, sillä se voi vaurioitua.
- ► Pyyhi läpinäkyvä lasi neutraaliin puhdistusaineeseen kastetulla tiskirätillä ja poista sen jälkeen kaikki vesi huolellisesti kuivalla liinalla.

4 **Vesisäiliön ja pellin** puhdistus.

- ► Pyyhi nämä osat neutraaliin puhdistusaineeseen kastetulla pesusienellä ja huuhtele sen jälkeen vedellä.



5 **Varusteiden** puhdistus.

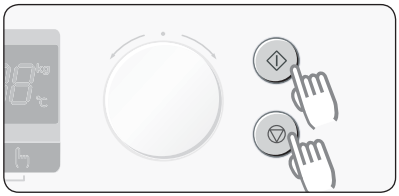
- ► Pyyhi nämä osat neutraalilla puhdistusaineella ja kuivaa ne ennen kuin asetat ne takaisin uunin sisätilaan.
- ► Kun puhdistat varusteita pesimellä, älä käytä voimaa, ettet vaurioittaisi varusteiden pinnoitetta.

⚠ **VAROITUS**:

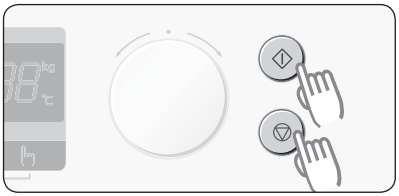
- ÄLÄ KOSKAAN käytä bentseeniä, ohennusainetta tai metallista pesintä puhdistamiseen. Tämä saattaa aiheuttaa pintavaurioita tai värinmuutoksia.
- Älä ruiskuta vettä laitteeseen, kun puhdistat sitä. Tämä voi johtaa sähköiskuun tai tulipaloon.
- Älä aseta vesisäiliötä äläkä peltiä suoraan auringonvaloon, kun kuivatat niitä. Tämä saattaa aiheuttaa epämuodostumia tai muita vaurioita.

ÄÄNIMERKIN MYKISTÄMINEN / LÄMPÖTILAN TARKISTAMINEN

1 Käännä **TOIMINTOVALITSIN** asentoon "**SAMMUTA**".

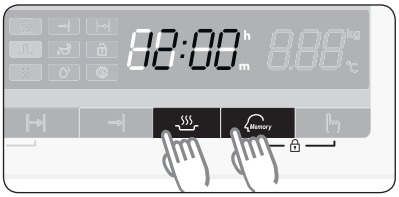


2 Mykistä äänimerkki painamalla samanaikaisesti **PYSÄYTÄ**- ja **KÄYNNISTÄ**-painikkeita sekunnin ajan. Näytölle ilmestyy "SAMMUTA".



3 Ota äänimerkki takaisin käyttöön painamalla samanaikaisesti **PYSÄYTÄ**- ja **KÄYNNISTÄ**-painikkeita sekunnin ajan. Näytölle ilmestyy "KÄYNNISTÄ".

UUNIN LÄMPÖTILAN NÄYTTÖ



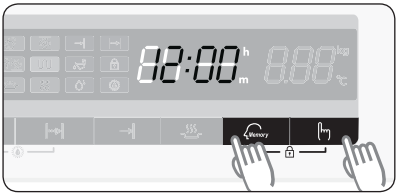
1 Jos näytön lämpötilanilmaisin (°C) vilkkuu, asetettua lämpötilaa ei ole vielä saavutettu. Voit tarkistaa uunin senhetkisen lämpötilan näytöltä painamalla **LÄMPIMÄNÄPITO**- ja **MUISTI** -painikkeita samanaikaisesti.

LAPSILUKKO

Uunin lapsilukon avulla voit lukita ohjaustaulun niin, ettei sitä voi käyttää vahingossa.

Uunin lukitus

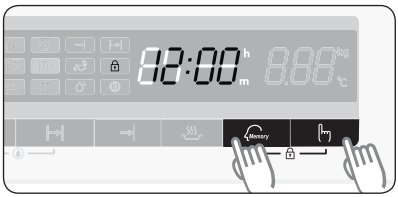
1 Käännä **TOIMINTOVALITSIN** asentoon "**SAMMUTA**".



2 Paina **MUISTI**- ja **VALINTA**-painikkeita samanaikaisesti ja pidä niitä painettuina 3 sekuntia.

3 Lukkomerkki 🔒 ilmestyy näytölle ja tämä tarkoittaa, että kaikki uunin toiminnot on lukittu.

Uunin lukituksen poistaminen



1 Käännä **TOIMINTOVALITSIN** asentoon "**SAMMUTA**". Paina **MUISTI**- ja **VALINTA**-painikkeita samanaikaisesti ja pidä niitä painettuina 3 sekuntia.

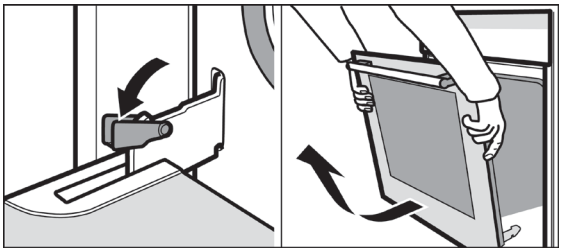
2 Lukkomerkki katoaa näytöltä ja tämä tarkoittaa, että kaikki uunin toiminnot on otettu takaisin käyttöön.

Ruoanvalmistustilan irrottaminen

⚠ Voit irrottaa uunin luukun, jotta puhdistaminen olisi helpompaa.

Älä kosketa luukun saranoita. Voit satuttaa itsesi.

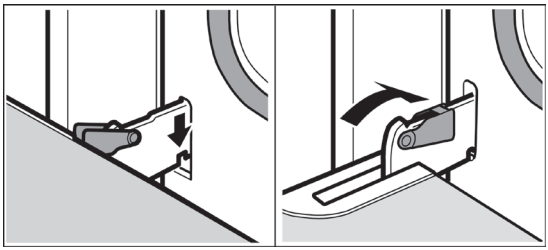
1. Avaa ruoanvalmistustilan luukku täysin auki.
2. Käännä sekä oikean- että vasemmanpuoleinen lukitusvipu yläasentoon.
3. Sulje ruoanvalmistustilan luukku puoliväliin. Ota molemmin käsin kiinni luukun yläosasta sen vasemmalta ja oikealta puolelta. Sulje luukkua hieman enemmän ja vedä se pois paikoiltaan.



Ruoanvalmistustilan luukun asettaminen paikoilleen

Aseta ruoanvalmistustilan luukku takaisin paikoilleen, kun olet puhdistanut uunin.

1. Aseta luukun saranat suoraan ruoanvalmistustilan vasemmalla ja oikealla puolella oleviin aukkoihin. Saranoiden lovien on loksahdettava paikoilleen kummallakin puolella.



2. Avaa ruoanvalmistustilan luukku täysin ja taivuta lukitusvipua ylöspäin.
3. Sulje ruoanvalmistustilan luukku.

LAMPUN VAIHTO

Uunin takalampun vaihto ja lasikuvun puhdistus

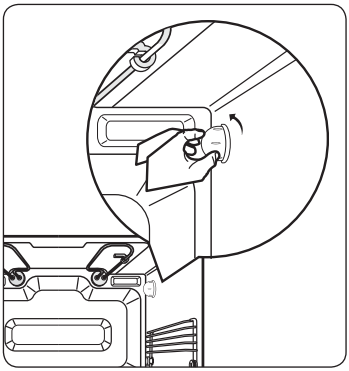
1. Irrota lasikupu vastapäivään kääntämällä.

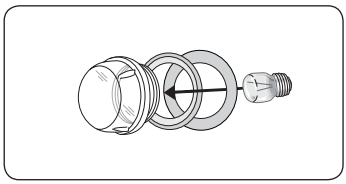
2. Irrota metallirengas ja tiivisterengas ja puhdista lasikupu.

3. Asenna paikoilleen tarvittaessa uusi, 300 °C:n kuumuuden kestävä uunilamppu (25 W, 230 V).

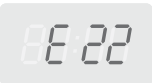
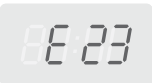
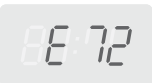
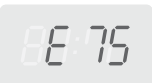
4. Aseta lasikupuun metalli- ja tiivisterenkaat.

5. Asenna lasikupu paikoilleen.





VIRHEKOODIT

Virhekoodi	Yleiset toiminnot
	LÄMPÖTILA-ANTURI AVOIN Jos lämpötila-anturin arvo on yli 250 °C toiminnon/perumisen aikana.
	LÄMPÖTILA-ANTURIN SULKU Jos lämpötila-anturin arvo on alle 5 °C toiminnon/perumisen aikana.
	ESILÄMMITYS EI VALMIS Jos uuni ei ole saavuttanut haluttua lämpötilaa tietyn ajan kuluessa (esilämmitys ei ole valmis).
	YLI 250 °C KIERTOILMATOIMINNON AIKANA Jos lämpötila kohoaa yli 250 °C:seen kiertoilmatoiminnon aikana.
	HÖYRYANTURI AVOIN Jos lämpötila-anturin arvo on alle 30 °C, kun höyrylämmitintä on käytetty tietyn aikaa.
	HÖYRYANTURIN SULKU
	KALKINPOISTON ENIMMÄISAIKA OHI (tai HÖYRYKÄYTÖN ENIMMÄISAIKA OHI) Jos höyrykäyttöaika on kalkinpoistoviestin jälkeen ylitetty.

Jos mikä tahansa näistä virheistä tapahtuu, ota yhteyttä SAMSUNGin asiakaspalveluun.

TEKNISET TIEDOT

Malli	FQV137U / FQV137ST / FQV137UST / FQV313T003
Virtalähde	230 V ~ 50 Hz
Tehonkulutus Maksimiteho Grilli Kiertoilma Höyry	 3200 W 1530 W 2050 W 1700 W – 2200 W
Jäähdytysmenetelmä	Jäähdyttävä tuuletinmoottori
Mitat (L x K x S) Ulkomitat Sisämitat, netto	 595 x 460 x 473 mm 400 x 215 x 385 mm
Tilavuus	36 litraa
Paino Netto Kuljetuspaino	 n. 25 kg n. 31 kg

Finland

Tuotteen turvallinen hävittäminen (elektroniikka ja sähkölaitteet)

Oheinen merkintä tuotteessa, lisävarusteissa tai käyttöohjeessa merkitsee, että tuotetta tai lisävarusteina toimitettavia sähkölaitteita (esim. laturia, kuulokkeita tai USB kaapelia) ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana niiden käyttöiän päätyttyä. Virheellisestä jätteenkäsittelystä ympäristölle ja terveydelle aiheutuvien haittojen välttämiseksi tuote ja lisävarusteet on eroteltava muusta jätteestä ja kierrätettävä kestävän kehityksen mukaista uusiokäyttöä varten.

Kotikäyttäjät saavat lisätietoja tuotteen ja lisävarusteiden turvallisesta kierrätyksestä ottamalla yhteyttä tuotteen myyneeseen jälleenmyyjään tai paikalliseen ympäristöviranomaiseen.

Yrityskäyttäjien tulee ottaa yhteyttä tavarantoimittajaan ja selvittää hankintasopimuksen ehdot. Tuotetta tai sen lisävarusteita ei saa hävittää muun kaupallisen jätteen seassa.

huom.

SAMSUNG ELECTRONICS

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
BELGIUM	02 201 24 18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
CZECH REPUBLIC	800 - SAMSUNG (800-726-786)	www.samsung.com/cz
DENMARK	8 - SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/dk
FINLAND	30-6227 515	www.samsung.com/fi
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr
GERMANY	01805 - SAMSUNG(726-7864, € 0,14/Min)	www.samsung.com.de
HUNGARY	06 - 80 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/hu
ITALIA	800 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/it
LUXEMBURG	02 261 03 710	www.samsung.com/lu
NETHERLANDS	0900 - SAMSUNG (0900-726-7864, € 0,10/Min)	www.samsung.com/nl
NORWAY	3 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/no
POLAND	0 - 801- 1 SAMSUNG (172678) 022-607-93-33	www.samsung.com/pl
PORTUGAL	808 20 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/pt
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/sk
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	www.samsung.com/es
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	www.samsung.com/se
U.K	0845 SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/uk
EIRE	0818 717 100	www.samsung.com/ie
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (726-7864, € 0.07/Min)	www.samsung.com/at
Switzerland	0848 - SAMSUNG (726-7864, CHF 0.08/Min)	www.samsung.com/ch www.samsung.com/ch_fr/(French)

Koodinumero: DE68-03643H